

Ерицем приветствъ

РУССКИЙ СЕВЕР

азербайджанцы azərbaycanlılar армяне հայերը^р
грузины ქართველები евреи יְהוּדִים марийцы мäрё
поляки polacy татары татарлар украинцы українці
эстонцы eestlased

Петрозаводск

Издательство «Острова»

2018

УДК
ББК
С

Издание осуществлено Карельской региональной общественной организацией «Общество татарской культуры «Чулпан» за счет средств бюджета Республики Карелия в рамках реализации подпрограммы «Сохранение единства народов и этнических общностей Карелии» («Карьяла — наш дом») государственной программы «Развитие институтов гражданского общества и развитие местного самоуправления, защита прав и свобод человека и гражданина

Руководитель проекта — председатель Совета Карельской региональной общественной организации «Общество татарской культуры «Чулпан» Фарида Фадеева.

Редакционная группа: В. Н. Бирин, канд. ист. наук;
И. А. Гаевская; М. А. Питухина, д-р полит. наук, профессор;
М. А. Асессоров; А. Н. Гулиев; Н. И. Копецкая; Г. А. Мкртчян;
С. В. Рукавишникова; Е. Н. Рябикова; В. С. Симаков;
Д. Г. Цвибель, Н. З. Чичуа

ISBN 978-5-98686-098-5

© Составление. Общество татарской культуры «Чулпан», 2018
© Оформление. ООО Издательство «Острова», 2018

В В Е Д Е Н И Е

Уважаемый читатель!

Перед вами сборник, посвящённый народам Карелии, выполненный в рамках проекта «Принять сердцем Русский Север», предложенного и осуществлённого Карельской региональной общественной организацией «Общество татарской культуры «Чулпан» и поддержанного Министерством национальной и региональной политики Республики Карелия.

Сборник подготовлен с целью содействия в распространении позитивной информации о многогранной культуре и положительном опыте межкультурного взаимодействия народов, проживающих в Республике Карелия, и направлен на укрепление исторически сложившегося на территории республики благоприятного климата межнациональных отношений и формирование её позитивного имиджа в глазах населения Российской Федерации.

В сборнике представлены 9 этнических общин — национальных меньшинств, представители которых приехали в Карелию в послевоенное время, а также в постсоветский период. Приехав в Карелию по различным причинам, они искренне по-

любили этот суровый край, приняли его всем сердцем. У многих из них здесь родились и выросли дети и внуки, для которых Карелия является единственной родиной.

У читателей есть возможность узнать о происхождении, культурных традициях и обычаях данных народов: их национальной кухне, праздниках, обрядах, костюме, пословицах, поговорках, загадках. Эти сведения представлены кратко и избранно, при желании получить более полную и исчерпывающую информацию можно в энциклопедии «Народы России» или «Народы мира», а также в специальных изданиях, ссылки на которые приводятся в тексте.

Эксклюзивной частью сборника является информация о деятельности национальных общественных объединений данных народов. Авторы, являющиеся руководителями, представили информацию о «своей» организации за период, в течение которого они эту организацию возглавляют. В результате этот раздел заметно различается у этих этнических общностей в плане информативности.

В издании названы известные люди — представители данных этнических общностей, внесшие заметный вклад в хозяйственно-экономическое и социальное развитие, а также в культуру республики. Их достаточно много, однако, учитывая объём издания, было решено оставить только по пять самых ярких представителей каждого народа с краткой информацией об их заслугах.

Представленная информация может быть использована в практической работе специалистами органов исполнительной власти и местного самоуправления, занимающимися вопросами обеспечения конституционных прав народов и этнических общностей на свободное национальное развитие,

организацией взаимодействия с национальными общественными объединениями. Также она будет полезна для учащихся общеобразовательных, средних специальных и высших учебных заведений, имеющих в программе обучения темы: межэтнические (межнациональные) отношения, традиционная культура народов России.

ФОРМИРОВАНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ МЕНЬШИНСТВ В КАРЕЛИИ

Издавна территорию современной Карелии населяли карелы, вепсы и русские, составлявшие в конце XIX века практически всё постоянное население края. Немногочисленные национальные меньшинства, составлявшие менее 1 % населения, насчитывали от нескольких десятков до нескольких сотен человек.

В 1920-е годы в Карелии стали создаваться десятки новых предприятий. Началось активное освоение природных богатств и в первую очередь лесных. Все возрастающая потребность республики в рабочей силе покрывалась главным образом за счёт притока извне, в основном по линии вербовки рабочих на строящиеся и действующие промышленные предприятия Карелии. Создание новых рабочих мест привлекло население из соседних областей РСФСР, сначала из Ленинграда и Ленинградской области, затем из Архангельской, Вологодской, Северо-Двинской, Тверской, Псковской, Череповецкой областей, позднее — из западных и центральных областей страны.

В первые послевоенные годы хозяйственно-экономическое развитие края из-за острой нехватки местных трудовых ресурсов было невозможно без дополнительного притока рабочей

силы. В связи с этим правительством республики было предпринято организованное переселение из других районов страны, главным образом из Белоруссии, Чувашской, Татарской, Мордовской АССР, Брянской, Тамбовской, Кировской, Смоленской, Рязанской, Горьковской, Ленинградской областей. Несколько меньше переселенцев приехало с Украины, из Мурманской, Архангельской и Вологодской областей. Наибольший размах миграция принял в 1950-е годы, особенно в первой половине. Значительную часть вновь прибывших направлялись в лесозаготовительную промышленность и расселяли в лесных поселках, в массовом порядке возникавших в Карелии. Часть переселенцев определяли в местные колхозы.

Рост численности населения Карелии сопровождался существенным изменением его национального состава. В образованной 8 июня 1920 года декретом ВЦИК Карельской Трудовой Коммуне русские составляли 56 %, карелы — 43 %. Представителей иных национальностей насчитывалось менее 1 %. В советский период общее этническое развитие республики пошло по пути неизменного повышения «славянского» элемента в этническом составе населения и постепенного неуклонного сокращения прибалтийско-финского. Основной этап этого процесса пришелся на первое послевоенное десятилетие, в течение которого в Карелии сформировались новые заметные этнические группы белорусов и украинцев, целиком состоявшие из пришлого населения. Карелия превратилась в многонациональную республику.

До 1917 года белорусы и украинцы в Олонецкой губернии практически не встречались. В 1920 году их насчитывалось чуть более сотни. Первая значительная часть переселенцев из Белоруссии прибыла в Карелию накануне Великой Отеч-

ственной войны и была расселена на территории Карельского перешейка и Северо-Западного Приладожья, отошедших к Карелии по условиям мирного договора между СССР и Финляндией от 12 марта 1940 года.

После войны поток переселенцев из БССР принял массовый характер. В 1959 году белорусов насчитывалось 72 тыс. человек, они составляли 11 % населения республики, лишь немногим уступая титульной национальности — карелам. Появились десятки населенных пунктов (в основном на юго-западе и западе Карелии), где они преобладали. К концу 1950-х годов белорусская прослойка сложилась во всех районах Карелии. С середины 1960-х годов в результате оттока численность белорусов стала постепенно сокращаться.

Миграция украинцев была не столь масштабной, как белорусов. Их численность в послевоенные годы стабильно держалась на уровне чуть больше 20 тыс. человек. Последний заметный приток украинцев, увеличивший их численность до 28 тыс. человек, пришелся на 1980-е годы и был связан с заселением Костомукши — самого молодого города Карелии, выросшего вокруг ГОКа.

В послевоенные годы заметно увеличилась численность представителей национальных меньшинств. В республику приехали татары, литовцы, поляки, эстонцы, марийцы, коми, мордва, чуваши, башкиры, латыши, молдаване, евреи, немцы, цыгане и другие. В 1960–1980-х годах в Карелию по распределению приезжали выпускники вузов и средних специальных учебных заведений СССР, среди которых были представители практически всех народов многонациональной страны.

В начале 1990-х годов в Карелию приехали несколько сотен армян (беженцы из Нагорного Карабаха и Баку) и гру-

зин (беженцы из Южной Осетии и особенно из Абхазии). С середины 1990-х годов наблюдается накапливание азербайджанцев, среди которых было много выходцев из Грузии (местечко Борчалы) и чеченцев, выехавших из зоны боевых действий. В начале 2000-х годов в Карелию начали приезжать представители народов Средней Азии — узбеки, таджики, киргизы и казахи. В целом миграция 1990-х — начала 2000-х годов, добавив национального колорита, практически не повлияла на сложившийся в середине прошлого века этнический состав населения.

Приток национальных меньшинств в Карелию не носил массового характера. В силу своей малочисленности они были растворены в общей массе населения и не были заметны. Живя общей хозяйственно-экономической и культурной жизнью республики, радуясь вместе со всеми ее успехам и огорчаясь неудачам, национальные диаспоры пытаются сохранить себя частью своего народа. Этому способствует современная национальная политика, проводимая в Республике Карелия.

После принятия в 1996 году Федерального закона «О национально-культурной автономии» свои организации создали практически все заметные в республике этнические общности. Руководители и члены национальных общественных объединений — люди, занимающие активную гражданскую позицию, как правило, с высшим образованием, высоким интеллектуальным потенциалом, способные решать сложные вопросы быстро и эффективно. Среди них есть врачи, учителя, преподаватели вузов, экономисты, судьи, инженеры, строители, работники культуры, журналисты, предприниматели, военнослужащие, сотрудники полиции, артисты и музыканты.

В настоящее время своё конституционное право на объединение реализуют представители 26 этнических общин, создав национальные общественные объединения, главная цель которых сохранение и развитие родного языка и культуры, укрепление межнациональных связей и дружбы между народами.

В. Н. Бирин,
кандидат исторических наук

А З Е Р Б А Й Д Ж А Н Ц Ы

A Z Ə R B A Y C A N L I L A R

Население Азербайджана на 1 февраля 2018 года составило 9 904 850 человек, территория — 86 600 км², по обоим показателям это крупнейшая страна Закавказья.

Азербайджанцы имеют смешанное этническое происхождение, самым древним элементом которых является местное население восточного Закавказья и, возможно, ираноязычные мидяне, проживавшие на территории современного Ирана. Большая часть территории Азербайджана и южной части Дагестана называлась в древности Албанией. Здесь жили главным образом албаны, а также леги, удины и другие племена, всего насчитывается около 27 племён. Началом тюркизации населения можно считать завоевание региона турками-сельджуками в XI веке и потоки миграции тюркских народностей в последующие века, в том числе тех, которые переселились в период монгольских завоеваний в XIII веке. В тот период коренное население (албанцы) или подверглось уничтожению или оттеснилось в горы, чаще же всего смешивалось с завоевателями. Окончательно тюркский (азерский) элемент утвердился в восточной части Кавказа в результате т. н. монгольского на-

шествия XIII в. и последующих завоеваний Тамерлана, туркменов, турок-османов и др.».

Азербайджанский язык — один из старописьменных тюркских языков, обычно относящийся к юго-западной (огузской) группе тюркской ветви алтайской языковой семьи, но имеющий при этом черты,ственные языкам кыпчакского ареала.

В трех десятках километрах к югу от Баку находится заповедник Гобустан. Он известен прежде всего тем, что на его территории компактно находятся несколько тысяч петроглифов возраста 4–5 тысяч лет. Наскальные рисунки, стоянку первобытного человека, надгробные памятники и многие другие свидетельства прошлого азербайджанского народа каменного века и последующих периодов можно увидеть в горах Гобустана — Беюкдаш, Кичикдаш, Джингирдаг, Шонгардаг и Шыхгая. Наиболее значительными из всего этого списка, безусловно, являются петроглифы, высеченные первобытными людьми на стенах пещер, скалах и каменных глыбах.

Национальный костюм азербайджанцев

Одежда азербайджанцев имеет много общего с общекавказским и персидским костюмом. Верхней одеждой мужчине служили широкие шаровары и слегка приталенный кафтан со складками на подоле. Поверх него надевали черкеску, а в горах, где было холоднее, — шубу.

Женская одежда отличалась яркостью расцветок. Поверх рубахи надевали короткий, приталенный, со сборчатым подолом кафтан, а зимой — дополнительно еще стёганую безрукавку. Волосы женщины убирали в узкий прямой чехол,

а на голову надевали невысокую шапочку с платком. Выходя со двора, особенно в городе, поверх платка накидывали еще шаль или особую длинную накидку — чадру. Обувью у мужчин служили кожаные постолы, мягкие сапоги и башмаки с загнутыми кверху носами. Женщины носили дома носки собственной вязки, иногда с подшитой кожаной подошвой, а при выходе из дома надевали туфли без задников с небольшим ка-блуком и острыми, загнутыми кверху носами.

У мужчин в Азербайджане символом мужества, чести и достоинства считалась папаха, потерять которую было большим позором. Как враждебный выпад против хозяина расценивалась кража его папахи. Можно было нанести оскорбление мужчине и всему его роду, лишь сбив с его головы папаху. По папахе и её форме можно было определить социальное положение её носителя. Мужчины никогда папаху не снимали (даже во время еды), за исключением омовения перед намазом. Считалось непристойным появляться в общественных местах без головного убора.

Национальный праздник Новруз

Праздник Новруз ежегодно отмечается в Азербайджане пять дней, включая 20 и 21 марта, день весеннего равноденствия. Дни проведения праздника Новруз на очередной год определяются и объявляются населению до конца декабря. Праздник отмечается в честь прихода весны, обновления природы. В дни Новруза по народной традиции зажигают костры, приготавливают различные сладости (шекербура, бадамбура, пахлава, гогал), наряжают хончу (угоджения, собранные на поднос), высаживают сэмэни, красят варёные яйца и пр.

Новруз — праздник народного оптимизма, победы животворных сил природы, её буйного цветения. И по сей день Новруз-байрам остается самым массовым и популярным в народе праздником. А в 2009 году Новруз был включён ЮНЕСКО в Репрезентативный список нематериального культурного наследия человечества.

В день праздника праздничный стол — особенный. Здесь можно встретить такие сладости, как шекербура, пахлава, бадамбура, гогал и т. д. Но главным блюдом стола является праздничный плов. Раньше на столе непременно должна была быть рыба, обязательно с головой, которую зачастую подавали фаршированной орехами и кишмишем. По обычаю на столе должна быть пища, состоящая из семи блюд, название которых начинается с буквы «с» (сумах — приправа, сюд — молоко, сирке — уксус, сэмэни — проросшая в тарелке пшеница, сабзи — зелень и др.). Кроме перечисленных блюд, на стол ставится зеркало, свечи и крашеные яйца. Сэмэни — проросшая в тарелке пшеница — является непременным атрибутом празднества.

Обряд гостеприимства

Гостеприимство азербайджанцев широко известно. У азербайджанцев с древних времен существовали очень интересные и поучительные обычаи гостеприимства.

Гостю — всё самое лучшее, что имеется в доме. Никто не может обидеть в доме азербайджанца его гостя. Первое письменное упоминание, которое мы имеем о гостеприимстве азербайджанского народа, встречается в героическом эпосе в XI–XII веках «Деде Коркут», где говорится, что «дома, в которых не бывает гостей, пусть разрушатся». Великий

Низами в произведении об Александре Македонском — «Искандернаме» (конец XII века), говоря о приеме Искандера (Александра) во дворце Нушабы в Барде, писал о великолепном убранстве, устроенном в честь гостя. Гостеприимство азербайджанцев нашло свое отражение и в произведениях азербайджанского поэта и мыслителя Физули (XVI в.): «Если придет к моему столу гость, стыдиться не буду, независимо от того, будет он турок, араб или иноверец»¹.

Азербайджанцы были очень внимательны, заботливы и вежливы по отношению к гостю. О гостеприимстве азербайджанцев было известно в свое время на Ближнем Востоке и в России. Источники рассказывают, как гостеприимно встречали Петра I в Дербенте, князя Долгорукого в Баку и Сальяне, военного губернатора города Шамахи в Шуше, А. Бестужева в Кубе, М. Ю. Лермонтова в Гусарах и т. п.

Азербайджан настолько гостеприимен, что в течение долгого периода в стране строили гостевые дома для путников в лесах и горах, чтобы они смогли комфортно отдохнуть после долго пути.

Азербайджанская кухня. Рецепт Каурма-плова

Одним из наиболее известных блюд азербайджанской кухни является плов. Существует несколько разновидностей азербайджанского плова: каурма-плов (с бараниной), турчи-каурма-плов (с бараниной и кислыми фруктами), чий-дошамя-каурма-плов (с бараниной, тыквой и каштанами), тоух-плов

¹ Азербайджанская диаспора Санкт-Петербурга <http://diaspora.spb.ru/index.php/41-novosti/500-traditsii-gostepriimstva-v-azerbajdzhane>

(с курицей, жаренной кусочками), тярчило-плов (с курицей или фаршированным цыпленком), чигыртма-плов (с курицей, залитой взбитым яйцом), фисинжан-плов (с дичью, орехами, кислыми фруктами и курицей), шешрянч-плов (яичный), сюлду-плов (молочный) и ширин-плов (фруктовый, сладкий)².

В отличие от других кухонь, здесь готовят отдельно рис и отдельно основу плова (тару) — мясо, фрукты и т. д., соединяя все это в одно блюдо только при подаче на стол.

Ингредиенты для плова с бараниной³:

1 кг грудинки молодого барашка;
6–8 головок репчатого лука;
2–3 стакана свежей алыхи (косточки удалить);
1/2 стакана изюма;
2 ст. л. топленого масла;
соль, перец.

Для риса:

2 стакана риса;
1/2 стакана топленого масла;
1 ст. л. настоя шафрана;
соль.

Для казмача:

1,5 стакана пшеничной муки;
1 яйцо;
1/4 стакана воды;
соль.

² Кулинарный атлас мира. Азербайджан: <https://hist-etnol.livejournal.com/1110957.html>

³ Рецепт плова с бараниной: <https://cookery.zakazaka.ru/recipe/azerbaydzhanskiy-kaurma-plov-s-baraninoy>. Фото см. во вклейке.

Рис отварить до полуготовности в большом количестве слегка подсоленной кипящей воды. Откинуть на дуршлаг, промыть холодной кипяченой водой. Из муки, яйца, воды и соли замесить крутое тесто, раскатать в пласт толщиной 1–1,5 мм. Выстелать пластом дно и стенки казана, затем добавить 1–1,5 стакана отваренного риса, смешанного с половиной топленого масла, разровнять слой, сверху выложить остальной рис, а на него — оставшееся масло. Накрыть казан полотенцем, плотно закрыть крышкой и томить на слабом огне до полной готовности риса. Баранину нарезать небольшими кусочками, обжарить, добавить нарезанный крупными кубиками лук, изюм, алычу, соль, перец, немного кипятка и тушить на слабом огне 30–45 минут. При подаче рис окрасить настоем шафрана, выложить горкой на блюдо, сбоку положить мясо, с другой стороны — хрустящие кусочки казмача.

Азербайджанские пословицы, поговорки, загадки

Пословицы

Лучше быть слугой мудреца, чем господином глупца.
Лучше стоя погибнуть, чем жить на коленях.

Поговорки

Желание ребёнка сильнее воли падишаха.
Друг смотрит в глаза, а враг — в ноги.

Загадки

Днем и ночью начеку,
На лету да на скаку,
Он на мельнице хозяин
И работник на току.

(Bəmər)

Об организации



Карельская региональная общественная организация Общество национальной культуры азербайджанцев «Одлар Юрду» («Страна огней»)

Руководитель: Гулиев Акиф Наджаф оглы

Дата регистрации: 15 февраля 2017 года

Контакты: e-mail: odlar.yurdu-nka@yandex.ru,
тел.: 8 911 409 51 99

Главная задача организации — сохранение национальной самобытности, развитие азербайджанского языка, национальной культуры, а также содействие формированию гражданского общества в России путем эффективного взаимодействия с государственными структурами, развитие межнационального диалога.

Ключевыми направлениями в работе организации являются проведение культурно-просветительских мероприятий, в том числе посвященных национальным и государственным праздникам Азербайджана и России, оказание правовой помощи мигрантам — соотечественникам, работа с молодежью, в частности, решение вопросов по трудуоустройству молодых специалистов.

С момента регистрации азербайджанская диаспора принимала участие в различных проектах и мероприятиях. Впервые за время существования диаспоры была привле-

чена в деятельность азербайджанская молодежь: студенты вузов, спортсмены.

В период с конца 2016 года по настоящее время диаспора осуществила множество мероприятий в школах города и республики, а также провели выездные встречи, посвященные культуре и нравам Азербайджана.

4 марта 2017 года активисты и молодежь в ресторане «Северный» в рамках праздника «День весны» исполняли русские и азербайджанские песни, танцевали узундере, терекеме и др., рассказывали о Новруз-байраме.

28 мая 2017 года организация участвовала в республиканском семейном фестивале «Город моей мечты», где рассказывали о нравах, обычаях, традициях Азербайджана, угостили горожан сладостями, танцевали в национальных костюмах и пели азербайджанские песни.

Каждый год организация принимает участие в данном проекте.

Сборная футбольная команда КРОО «Одлар Юрду» участвовала в проекте «Кубок дружбы народов», который проводился на стадионе «Спартак» 1 сентября 2017, команда заняла первое место среди двадцати четырех.

23 ноября 2017 года общество национальной культуры азербайджанцев приняло участие в «Кулинарном поединке» (средняя школа № 2 г. Петрозаводска). Школьники и представители национальных общественных организаций знакомились с культурой разных народов и учились готовить блюда этих народов.

Один из самых значимых проектов октября 2017 года — установка памятного знака в Сандармохе Медвежьегорского района, посвященного жертвам репрессий.

21 марта 2018 года объединение организовало праздник Новруз, в котором приняли участие двести двадцать человек. Были приглашены представители других общественных национальных организаций. Активисты диаспоры и молодежь в национальных костюмах под звуки старинного национального музыкального инструмента — саз — показали на сцене фрагменты из кинофильма «Али и Нино».

13 апреля 2018 в Автотранспортном техникуме г. Петроводска представители диаспоры провели встречу, на которой рассказали студентам о традициях, культуре и нравах Азербайджана.

14 апреля 2018 года в ресторане «Северный» общество национальной культуры «Одлар Юрду» приняло участие в празднике «Грузия и Россия: навстречу друг другу». На мероприятии азербайджанская диаспора угостила гостей пловом, долмой и пахлавой.

16 мая 2018 года в г. Сегежа (школа № 7) прошли уроки дружбы. Учащимся рассказывали об истории Азербайджана, показали национальные костюмы. Дети активно занимались и задавали много вопросов.

5 августа 2018 года КРОО «Одлар Юрду» приняла участие в траурных акциях в Сандармохе в Медвежьегорском районе Карелии.

Азербайджанская диаспора сотрудничает со всеми общественными организациями, принимает участие во многих мероприятиях города и республики, всегда открыта для новых проектов.

Известные азербайджанцы Карелии

АБДУЛЛАЕВ Насиб Бахыш оглы — бизнесмен, генеральный директор ООО Торгово-производственная компания «Эссойла», генеральный директор АО «Ремонтно-механический завод».

ВЕЛИЕВ Натиг Насир оглы — заслуженный тренер Республики Карелия, неоднократный победитель и призер чемпионатов России, Европы и мира (в 2017 году в Китае занял 2-е место), Президент КРФСОО «Федерация ушу Республики Карелия», его воспитанники занимают первые места в России, а также за рубежом.

ГУЛЬМАЛИЕВ Гуршат Караевич — полковник УФСИН России по Республике Карелия, член общественной наблюдательной комиссии по осуществлению общественного контроля за обеспечением прав человека в местах принудительного содержания и содействия лицам, находящимся в местах принудительного содержания Республики Карелия (ОНК).

ЗЕЙНАЛОВ Айдын Ахмед Ага оглы — Заслуженный работник здравоохранения Республики Карелия, работает на благо Карелии с 1962 года. На протяжении 50 лет преподавал на медицинском факультете ПетрГУ, более 15 лет заведовал курсом оперативной хирургии и топографической анатомии.

ИСКЕНДЕРОВ Саяд Джихангир оглы — депутат Медвежьегорского городского поселения, генеральный директор ОАО «Медвежьегорский хлебозавод».

МУРАДОВ Рашад Махир оглы — российский самбист, чемпион и призер чемпионатов России по боевому самбо, призер чемпионата мира, мастер спорта России международного класса, член сборной России по самбо.

А Р М Я Н Е Հ Ա Յ Ե Ր

Армения — страна, которую из-за множества природных и культурных памятников называют «музеем под открытым небом». Формирование армянского этноса произошло между XIII и VI веками до н. э. в результате слияния разнозычных племён, населявших Армянское нагорье в Бронзовом веке, на основе привнесённого в конце II тысячелетия до нашей эры из Европыprotoармянского языка. Антропологически армяне относятся к арменоидному типу южной ветви большой европеоидной расы.

Армянский язык относится к индоевропейской семье языков, составляя особую ветвь. Выдвигаются гипотезы, что наибольшее родство армянский проявляется с греческим языком.

Национальный костюм армян

Женская верхняя одежда была достаточно разнообразна: платья, кафтанчики и безрукавки. Шили платья, в зависимости от достатка — из сатина, шёлка, парчи и плюша. Женщины под длинной красной рубашкой носили длинные красные штаны, нижнюю часть которых шили из более дорогой

ткани, с вышивкой — орнаментами. Красный цвет считался оберегом, символом женского начала и плодородия. Сверху надевали плечевую одежду (архалúх), подпоясанную серебряным поясом, либо длинным шарфом. Костюм дополнялся многообразными украшениями. Ювелирные изделия бережно хранились как семейные драгоценности и передавались из поколения в поколение. Женский головной убор выделялся особым богатством и красотой. При выходе замуж женщина надевала на голову красную шапочку из тончайшего войлока. Поверх шапочки — сшитый из бархата или шелка плотный круг роза (вард).

Основные элементы армянского мужского костюма были плечевые: рубахи, кафтаны, шубы, — и поясные: штаны, шаровары. Армяне украшали ворот рубахи вышивкой. Материалом повсеместно служила хлопчатобумажная ткань, а западные армяне использовали шерсть ангорской козы. Разнообразны были виды верхней распашной одежды типа кафтанов. Традиционной распашной одеждой была черкеска (верхняя мужская одежда), которую надевали поверх рубахи и кафтана. Мужские нательные штаны (вартíկ) отличались от женских тем что не имели внизу у щиколотки накладной декоративной каймы; штанины заправляли в вязаные носки и обмотки. Поверх нательных штанов надевали шаровары (шалвáр). Обычным головным убором армян была меховая шапка (папáх), сшитая из овечьих шкур. Обувь в традиционной одежде армян с древнейших времен составляла неотъемлемую часть. Мужская и женская обувь во многом была похожа.

Важное место в костюме армян занимали вязаные узорчатые носки (гулпá).

Национальный праздник Вардавар

В ряду армянских традиционных праздников Вардавар — самый большой летний праздник, который отмечается по истечении 14 недель после Пасхи (Затика). В дохристианской Армении Вардавар связывали с богиней любви и красоты Астхик, в чей храм паломники возлагали на священное место букеты из роз и совершали жертвоприношения. После принятия христианства праздник внешне изменился, но сохранил свою суть. Церковь заменила его праздником Преображения Христа, который по армянскому календарю отмечался в первый день месяца Навасард — 11 августа. Впоследствии праздник нового Преображения переместился на первое воскресенье через 14 недель после Пасхи. Вардавар отмечается в течение 35 дней — с 28 июня по 1 августа. Слово «Вардавар» имеет разные значения. По одному из вариантов, оно состоит из корней «вард (уард)» — «вода» и «вар» — «мыть, поливать» и означает «опрыскивать водой», что и составляет смысл праздника.

Праздник начинается с самого раннего утра, все поливают друг друга водой, кто из чего может, невзирая при этом ни на возраст, ни на пол, ни на общественное положение. Обижаться или проявлять недовольство нельзя, потому что считается, что в этот день вода обладает целебной силой. В прошлом праздник сопровождался традиционными песнями, танцами и играми. Люди дарили друг другу розы, а влюбленные юноши пускали в небо голубей. Если голубь трижды кружился над крышей дома его любимой, осенью ее выдавали замуж.

Иная картина наблюдалась в горной местности, где климат — сравнительно прохладный. Здесь главная роль отводилась жертвоприношению животных, дальнему паломничеству,

веселью. Люди с двухдневным припасом еды шли к святым источникам, вели с собой украшенных животных, которых приносили в жертву, надеясь на милость богов.

Как и другие традиционные праздники, Вардавар несет в себе смысл плодородия. Вардавар — единственный в своем роде праздник, который знаменует объединение всей семьи, всего рода, и неслучайно, что в этот день принято навещать своих родителей и родственников. Другое значение праздника включает в себя любовь, которая олицетворяется любовью бога Ваагн и богини Астхик. Некоторые исследователи Астхик называли праздник «Вардаматн», связывая слово «Вардавар» с корнем «вард» (роза). Даря розы и разливая розовую воду, она сеяла любовь по всей армянской стране, а Ваагн, вечно борясь со Злом, охранял и защищал эту любовь.

Об этом свидетельствует и другое сказание. Однажды Астхик, услышав о том, что её возлюбленный ранен, так спешила его увидеть, что пустилась в путь босиком. По дороге, не замечая ничего вокруг, она изранила ноги о кусты роз, и цветы от её крови стали красными. Вот так красная роза стала символом любви. В некоторых сохранившихся обычаях: украшаться розами, обливать друг друга водой, выпускать голубей, — христианская церковь видит отзвуки старых традиций Библии, связанных с потопом, Ноевым голубем и т. д. И сегодня этот праздник отмечается шумно и весело.

Обряд рождения ребенка

Традиционно в армянских семьях много детей. Рождение ребенка — счастье. Этому событию всегда радовались, особенно когда рождался сын. В дни церковных праздников перед домом,

где родился младенец, играла музыка, а дом украшали зелеными ветвями — символ продолжения рода. Ребенка не показывают никому, кроме близких, в течение 40 дней после рождения.

При любом радостном событии виновник торжества кладет руку на голову друзьям и близким, говоря «таросе кез» («передаю тебе») — желая им того же счастья, что и у него.

Армянская кухня. Рецепт арисы

Национальная кухня Армении — такая же древняя, как и сама история этой страны. Доподлинно известно, что такие процессы, как брожение, хлебопечение, использовались армянскими кулинарами ещё 2500 лет назад.

Блюдо ариса — не праздничное, а повседневное, семейное. Угощая гостя арисой, хозяева как бы принимают его в свой круг, хотят окружить его семейной теплотой и доверием.

Ингредиенты для арисы

1200 г курицы;

1200 г пшеницы дзавар (крупа из цельной пшеницы);

4 л воды;

1 ст. л. соли.

Свежую обработанную курицу порубить на крупные куски и уложить на дно кастрюли с толстым дном. Дзавар хорошо промыть, насыпать сверху курицы, всё залить малым количеством воды. Периодически перемешивая варить три часа под крышкой. Потом куски курицы вынуть, отделить мясо от костей и положить его обратно в кастрюлю. После можно посолить и хорошо перемешать. Ещё минут 10 арису подержать на огне, а затем добавить сливочное масло.

Армянские пословицы, поговорки, загадки

Пословицы

Страдания дали скалам — те не выдержали, тогда отдали их человеку.

Брошенный камень обратно не возвращается.

Болезнь приходит бегом, а уходит медленным шагом

Поговорки

Гора с горой не сходятся, а человек с человеком всегда сойдётся.

Мила та, кого сердце полюбило.

Загадки

Без ног — ходит, без глаз — светит, без рта — глотает.

(Река)

Снизу камень, сверху камень, ест траву, но не корова, яйца несёт, но не курица.

(Черепаха)

Не увидеть, не поймать, не купить, не продать, и царь и пленник — все им живут.

(Ум)

Об организации



Карельская региональная общественная организация «Национально-культурная автономия армян»

Руководитель: Мкртчян Гегам Аршалуйсович

Дата регистрации: 6 марта 2002 года

Контакты: e-mail: burg@onego.ru,
тел.: 8 911 400 22 20

Карельская региональная общественная организация «Национально-культурная автономия армян» является формой национально-культурного самоопределения и представляет собой общественное объединение граждан Российской Федерации, относящих себя к этнической общности армян на основе их добровольной самоорганизации в целях самостоятельного решения вопросов сохранения самобытности, развития языка, традиций, образования, национальной культуры.

Основными целями автономии являются:

- содействие сохранению армянского языка, возрождению и развитию традиций, национальной армянской культуры в различных формах, включая создание культурных центров, фондов, учреждений и организаций культуры и образования, средств массовой информации, средств коммуникаций, содействие участию граждан в просветительской и благотворительной деятельности, охране памятников истории и культуры, становлению национального образования;
- содействие реализации и защите конституционных прав и свобод, национального достоинства, содействие борьбе с расизмом, национализмом во всех его формах и проявлениях;
- установление культурных связей с Арменией, хранителями армянских народных традиций в иных регионах России и за рубежом;
- представление и защита прав и законных интересов своих членов в органах государственной власти, органах местного самоуправления, выступление с инициативами по различным вопросам общественной жизни.

С первых дней создания Карельской региональной общественной организацией «Национально-культурная автономия

армян» был организован вокально-хореографический ансамбль «Ахтамар» под руководством Лианы Геворгян, который впоследствии был переименован в «Наири», и уже более чем 15 лет им руководит Мери Варданян, благодаря которой ансамбль получил звание образцового коллектива.

Действует армянская воскресная школа, где дети и взрослые не только армянского происхождения изучают армянские письменность, язык, литературу и историю. Этому в последние годы обучает Ани Оганян.

По инициативе Карельской региональной общественной организации «Национально-культурная автономия армян» под председательством Эдуарда Бабаяна в 2004 году было достигнуто и подписано Соглашение об установлении побратимских связей между городами Петрозаводск и духовной столицей Армении Эчмиадзином. И после этого одна из улиц в центре Эчмиадзина была переименована в Петрозаводскую.

А в 2003 году в честь 300-летия Петрозаводска в сквере рядом с собором Александра Невского установлен хачкар (крестовый камень). Это уникальный образец искусственной резьбы по камню. В Армении вырезают подобные памятники со времён установления Христианства.

Известные армяне Карелии

ВАРДАЗАРЯН Ваграм Айрикович — заслуженный работник образования, ветеран труда, один из основоположников создания армянской диаспоры в Петрозаводске.

ГАБРИЕЛЯН Карен Карленович — государственный советник юстиции 2-го класса, почётный работник прокуратуры Российской Федерации, прокурор Республики Карелия.

ДАВИДЯН Людвиг Карапетович — заслуженный деятель искусств Республики Карелия, скульптор, его работы — «Могила Неизвестного солдата», «Братская могила», «Галерея героев-уроженцев Карелии».

КАРАПЕТЯН Тамаз Дарчоевич — главный врач Республиканской больницы имени Баранова.

ТЕРАЦУЯНЦ Георгий Ервандович — заслуженный работник культуры РСФСР, российский дирижёр, хормейстер.

ХИДИШЯН Ерванд Арутюнович — главный врач Республиканского онкологического диспансера Республики Карелия.

Г Р У З И Н Ы ქართველები

В настоящее время грузинская диаспора в России, по итогам Всероссийской переписи населения 2010 года, составляет 157 803 человека. В Карелии проживают более 500 грузин, подавляющее большинство которых граждане Российской Федерации.

Грузины (картвелеби) — народ картвельской языковой семьи. Антропологически относятся к pontийскому и кавкасионскому типам европеоидной расы. Формирование грузинского этноса завершилось в VI–X веках. Предания из древнегрузинских хроник свидетельствуют, что грузинский этнос сложился из родственных (картвельских) и неродственных элементов, а его территория расширилась путём ассимиляции других племён, в основном кавказского происхождения. Уже в «Картлис цховреба» даётся мифическая «родословная» картвелов, восходящая к Таргамосу, одному из сыновей библейского Яфета. Там же перечисляются дети «родоначальника» картвелов Картлоса: Кахос, Кухос, Джавахос и др. Эти имена по сути отображают названия исторических областей Грузии, Кахетия, Кухетия, Джавахетия и т. д. — и представляют, таким образом, попытку обосновать их происхождение.

Национальный костюм грузин

Национальная одежда — своеобразное зеркало, отображающее историю народа.

Национальная женская одежда представляла собой приталенное длинное платье, где лиф был украшен тесёмкой и камнями. Немало внимания уделяли поясу. Роскошный атрибут шили из бархата и украшали вышивкой либо жемчугом.

На мужчинах была хлопковая (ситцевая) рубаха, нижние и верхние штаны. Поверх надевали архалук или чоху, которые выгодно подчёркивали статную фигуру и широкие плечи грузина. Последние несколько лет чоху надевают не только в качестве свадебного наряда, но и для официальных и торжественных приёмов. Изначально чоху изготавливали из верблюжьей, овечьей шерсти. Теперь наряд представляет собой приталенную верхнюю одежду из хлопка или искусственной ткани со свободным ниспадающим подолом. Костюм застёгиваются сверху до талии. На груди имеются декоративные вставки в виде газырей. Завершают наряд кожаный пояс, с которого свисает булат из дамасской стали и аксессуары из серебра. Рукава в костюме покрывают мужские руки до тыльной стороны ладони и играют больше декоративную функцию.

Каждый регион имеет свой головной убор. Они отличаются размером, цветовой палитрой, орнаментом и даже предназначением. Хевсурская шапка (получила название от одноимённой области) отличается яркостью, нарядностью и способом отделки. Вяжут её из полушерстяной мягкой пряжи. В орнаменте обязательно присутствие крестов.

Сванская шапка — грузинский головной убор, сшитый из войлока и украшенный тесёмкой. Носят шапку в горной части

страны (Сванетии). В летний сезон она предохраняет от жаркого солнца, зимой — согревает голову. Кабалахи — конусообразный мегрельский головной убор, сшитый из тонкой шерстяной ткани. Имеет длинные концы и кисть на капюшоне. Папаха — это не головной убор, а гордость и честь любого кавказца. Шапку изготавливают из каракуля либо овечьей шерсти. Чихтикопи — женский ободок, расшитый бисером, с фатой. Распространённый головной убор — лечаки — состоял из вуали из белого тюля и ободка. Поверх надевалась багдади (тёмная косынка), которая скрывала лицо грузинки. Замужние женщины также надевали лечаки, но один конец обязательно должен был покрывать их шею.

В мужском костюме преобладает строгость, в женском — грация и элегантность. Девушки из богатых семей носили картули (длинное платье) из атласа и шёлка. В основном они были красного, зелёного, белого и синего цветов. Что касается катиби (верхняя одежда), то она шилась исключительно из бархата, снизу имелась ватная либо меховая подкладка.

Туфли у богатых девушек были особой модели. У них отсутствовал задник, в основном они были на каблуке и с загнутыми носами. Грузинки низших сословий не могли позволить себе такой роскоши и носили кожаные лапти.

Национальный праздник Мцхетоба-Светицховлоба

Великий праздник, в основе которого лежит библейское чудо. 14 октября Грузия обрела величайшую святыню — Хитон Господень, после чего и был выстроен главный храм Светицховели.

Каждый грузин знает легенду о том, как два священника привезли в страну Хитон Иисуса — в нём его казнили. Этот хитон был захоронен, а на его месте вырос большой кедр.

Спустя много лет, кедр стал мироточить. Люди прикасались к дереву и исцелялись от болезней, и поэтому кедр назвали Животворящим Столпом. Впоследствии из ствола дерева были вырезаны столпы для церкви.

В праздничный день патриарх Грузии проводит торжественную службу и массовое крещение желающих у Арагви и Куры. Недалеко от церкви находится древний монастырь Джвари, который ежедневно посещают сотни верующих.

Обряд гостеприимства

Традиции гостеприимства в Грузии как нельзя лучше отражены в грузинской пословице: «Каждый гость — подарок от Бога». Одним из наиболее известных национальных памятников Грузии является Картлис Деда — мать Грузии. Ее статуя высится над Тбилиси с мечом в одной руке и бокалом вина в другой, что символизирует защиту и гостеприимство, которое грузины готовы оказать своим гостям. На протяжении веков грузинский народ развивал традиции щедрости и гостеприимства. Вы почувствуете это в любом грузинском доме, на улице, на деревенском базаре и даже в тбилисском метро. Если вы спросите у грузина дорогу, велика вероятность того, что он не просто покажет направление, а лично сопроводит вас до пункта назначения. Ну а если тот, кого вы спрашиваете, не знает ответа, к нему тут же подключатся все проходящие мимо и обязательно помогут.

Гость в грузинском доме имеет чуть ли не королевский статус, неважно, остается он в доме на один вечер или на несколько дней. Каждые несколько минут радушные хозяева предлагают гостю угощения и напитки. Грузины особо настаивают, чтобы вы прогостили у них как можно дольше.

Если гость восхищается каким-нибудь предметом в доме, он сразу же получает его в подарок. Грузинская поэзия воспевает гостеприимство больше, чем храбрость или умелое обращение с оружием. Грузинский фольклор идеализирует гостеприимного, щедрого хозяина.

Грузинская кухня. Рецепт чурчхелы

Существует красивая и не совсем обычная легенда о появлении грузинской кухни. Когда-то очень и очень давно на земле жил Бог. И после одной из трапез ему пришлось перебираться через Кавказские горы. А горы эти были настолько высокими, что во время длительного восхождения из котомки Бога незаметно выпали хлеб и мясо. И то место, на которое упали эти продукты, и стало в дальнейшем именоваться Грузией. Страной, в которой так чтят и любят все кулинарные традиции. Страной, в которой трапеза — это не просто поглощение еды, а ещё и неторопливая беседа. Потому что представить грузинское застолье без мирного общения просто невозможно.

Ингредиенты для чурчхелы:

1 л виноградного или гранатового сока;
(Вкуснее сего чурчхела из свежевыжатого сока с мякотью)
1/2 стакана пшеничной / кукурузной муки;
500 г очищенных орехов (греческие, фундук);
Также понадобятся крепкая иголка и толстая хлопчатобумажная нить для нанизывания орехов.

Взять нитку длиной около 30 см и иголку. Нанизать на нитку орехи. Сделать это нужно так, чтобы верхний конец нитки (около 5 см) был свободен. Закончив нанизывать оре-

хи на нитку, закрепить её конец с помощью спички: обернуть спичку ниткой и завязать.

Примерно полтора стакана сока потихоньку смешать с мукою, хорошоенько перемешивая, чтобы не было комочеков. Весь оставшийся сок налить в кастрюлю и поставить на маленький огонь. Периодически помешивать сок, а когда он закипит, добавить смесь из муки и сока. Продолжить помешивать. Сок нужно уварить до консистенции очень густого киселя. Дать соку остить примерно до 50 градусов Цельсия.

После этого нитку с орехами опустить в кастрюлю на 1–1,5 минуты, чтобы все орехи покрылись соком. Вынуть нитку, подсушить минут пять. За это время окунать в сок оставшиеся нитки с орехами. Повторить процедуру с каждой ниткой несколько раз, пока орехи не покроются слоем сока 1,5–2 см. Затем чурчхелу можно будет сушить.

Вообще-то сушат её несколько недель, чтобы верхний слой сока затвердел, а внутри чурчхела осталась мягкой. Но можно съесть эту вкуснятину и в тот же день, если очень хочется.

Грузинские пословицы, поговорки, загадки

Пословицы

Гость — от Бога.

Ни вода, ни вино. (Ни рыба, ни мясо)

Поговорки

Богатство — грех перед Богом, бедность — перед людьми.

Гость хороший сдержанный, а хозяин — щедрый.

Загадки

Один глаз, один рог, но не носорог?

(Корова из-за угла выглядывает)

Об организации



Общество грузинской культуры

Руководитель: Чичуа Назиброла (Елена) Зурабовна

Дата регистрации: 15 августа 1996 года

Контакты: e-mail: elena_0263@mail.ru,
тел.: 8 921 226 12 72

Предметом деятельности общественной организации являются:

- культурно-просветительская деятельность, направленная на сохранение и развитие традиций и быта;
- защита общих интересов грузинского народа;
- содействие в реализации прав грузин на сохранение, развитие и использование национального языка;
- сохранение и развитие самобытной культуры, обычаяев и традиций.

Грузия — невероятно красавая страна! Широкие равнинные просторы, горные вершины, живописные пейзажи, водопады и леса. Страна с тысячелетней историей, интересной культурой, бытом и глубокими традициями завораживает с первого взгляда.

Известные грузины карелии

ГИГОЛАШВИЛИ Тенгиз — член Союза художников России, единственный в Карелии мужчина, профессионально работающий в технике ручного ткачества.

ЛЕСЕЛИДЗЕ Виктор Николаевич — Герой Советского Союза, подполковник, награжден орденом Ленина, погиб при освобождении Советской Карелии.

ТОПУРИЯ Бадри Отарович — живописец, член международной федерации художников при ЮНЕСКО, заслуженный деятель искусств Республики Карелии.

ЧЕХЕРИЯ Реваз Мамиевич — основатель Карельской региональной общественной организации «Общество грузинской культуры».

ШУКВАНИ Ченка Минаевич — скульптор, член карельского отделения Союза художников России, заслуженный деятель искусств Карелии.

Список литературы и ссылки

<https://ru.wikipedia.org/wiki/>

<https://www.geomigrant.com>

Статья FB.ru Мукааддас Баратова. «Грузинский национальный костюм: традиционная мужская и женская одежда, головные уборы, свадебное платье» от 24.10.2016

Энциклопедия кавказа, Али Аскеров «Праздники Грузии» от 13.11.2015.

Тбилисская неделя, Додо Ахвледиани. «Народные праздники и игры Грузии» от 16.03.2017

<http://perfectfood.ru/2010/02/18/churchxela-gruzinskaya-sladost-iz-soka-i-orexov/>

ЕВРЕИ

יְהוּדָה



Древнееврейский этнос сформировался в течение 2-го тысячелетия до нашей эры на территории Ханнаана (современный Израиль), в результате интеграции семитоязычных кочевников-скотоводов и земледельцев оазисов Ханаана. Согласно еврейской традиции, записанной в Торе, евреи сложились в народ в процессе исхода порабощенных предков евреев из Египта и завоевания ими обетованной Богом «земли Израиля» в середине 2-го тысячелетия до нашей эры. На рубеже 2-го и 1-го тысячелетий до нашей эры евреи уже становятся земледельческим народом. В этот период складывается первое древнееврейское царство, основанное царями Саулом и Давидом со столицей в Иерусалиме, строится первый иерусалимский храм, складываются монотеистическая религия евреев, жреческий иудаизм, создается крупнейший религиозный, литературный и исторический памятник Танах (Тора, Невиим, Ктувим), центральной частью которого является Тора или Пятикнижие Моисеево.⁴

⁴ Тишков В. А. (гл. ред.) Народы России. Энциклопедия. М.: Большая российская энциклопедия, 1994. — 485 с.

Еврейская диаспора последовательно сменяет несколько доминирующих центров, где складывались этнические группы евреев, различающиеся по языку и бытовой культуре: Вавилонские (иракские) евреи (Месопотамия, Закавказье) — V–XI века; Сефарды (Пиренейский полуостров) — 1492 год; Ашkenази (Центральная Германия, Восточная Европа) — X век.

В настоящее время существует ряд специфических еврейских языков, крупнейший из которых — идиш — входит в германскую группу языков.

В начале XX века был возрожден как разговорный и литературный язык иврит — официальный язык Государства Израиль.

Национальный костюм евреев

Еврейский костюм формировался под влиянием одежды окружающих народов, в том числе религиозных норм.

Универсальные черты традиционного мужского костюма — шерстяные черно-белые или бело-голубые молитвенные шали с кистями (талит, талес, арбаканфес), длинные халаты, кафтаны, плащи; обязательно покрывают голову специальной шапочкой (кипа, ермолка) на улице и в помещении. Мужчины отпускают бороды и пряди на висках — пейсы.

Во время царствования Соломона еврейские женские наряды были роскошными — использовались легкие воздушные ткани, костюмы украшали золотой вышивкой и драгоценными камнями. Знатные женщины любили вплетать нити жемчуга даже в прически, подчёркивая при этом своё социальное положение. Традиционная женская одежда со временем стала более сдержанной, много внимания уделялось деталям и тому,

чтобы наряд подчеркивал религиозность человека и его принадлежность к определённой общине.

Платья женщин старой веры были длинными и украшались ручной вышивкой или кружевом. Руки скрывали за длинными рукавами, сужающимися к запястьям. В таком платье украшенный кружевом воротник-стойка плотно обхватывал шею. Талию стягивали кожаным поясом.

Национальный праздник Рош ха-Шана

Рош ха-Шанá (буквально «голова года») — один из четырёх главных праздников годового цикла еврейского календаря, еврейский Новый год, празднуемый в первый и второй дни месяца тишрей (выпадает на сентябрь-октябрь) по еврейскому календарю. Это время, когда на небе решается, кому жить, кому нет, каким будет для каждого наступающий год. В первый вечер Рош ха-Шана евреи приветствуют друг друга пожеланием быть вписанным в Книгу жизни: «Да будете вы записаны на добрую и сладкую жизнь в Новом году!» Во время праздничной трапезы принято обмакивать круглую халу, над которой было произнесено благословение, в мед, чтобы наступающий год был сладким; существует также обычай на Рош ха-Шана есть яблоки в меду. Слова пророка Михи: «Он опять умилосердится над нами, изгладит беззакония наши. Ты ввергнешь в пучину морскую все грехи наши», — дали основание обряду ташлих: после полудня в первый день Рош ха-Шана евреи собираются возле реки, ручья, источника, или у моря и произносят этот стих, другие библейские тексты и покаянные гимны и молитвы. Это время, когда каждый вспоминает, что он сделал в прошлом году, и решает,

как будет жить в новом. В канун Рош ха-Шана слушают звук шофара, напоминающий о том, что ещё есть время сделать больше добрых дел, которые зачтутся нам перед тем, как закроется книга, в которую записывается наша судьба на текущий год. И если мы решим посвятить себя добрым делам и любви к ближнему, тогда наступающий год будет для нас хорошим и сладким — в духовном и материальном смыслах!

Обряд Хупы

Хупа⁵ — это балдахин, под которым проходит обряд бракосочетания, символизирующий дом жениха, куда вводят невесту. Обычно для хупы используется талит (большое молитвенное покрывало), который держат натянутым за углы (иногда для поддержания углов используют специальную конструкцию на возвышении, но чаще его просто держат четверо — по числу углов — наиболее высоких и сильных гостей). Под этим балдахином, собственно, и ведётся обряд бракосочетания, откуда и произошли выражения «поставить хупу», «стоять под хупой», и сама свадьба называется «хупой». Непосредственно под хупой стоят: жених и невеста, их родители и раввин, проводящий свадьбу. Хупу принято ставить под открытым небом. Раввин произносит благословения на вино и на свадьбу, жених и невеста отпивают по очереди из бокала, и наступает самая важная часть церемонии. Жених надевает невесте на указательный палец кольцо и произносит: «Вот ты посвящаешься мне этим кольцом по

закону Моисея и [всего] Израиля)». С этого момента они становятся мужем и женой.

После этого зачитывается ктуба — брачный договор, представляющий собой стандартный текст, написанный на арамейском языке, в который вписываются недостающие подробности. Ктуба составляется непосредственно перед церемонией бракосочетания раввином, женихом, свидетелями или представителем невесты.

Наливают второй бокал вина и произносят шева брахот — семь благословений. Их читает либо раввин, либо семь наиболее уважаемых гостей. Новобрачные выпивают вино уже как муж и жена, и мужчина правой ногой разбивает бокал в память о разрушенном Храме, произнося: «Если я забуду тебя, Иерусалим, да забудет меня моя правая рука». Все желают новобрачным счастья.

Еврейская кухня. Рецепт форшмака

Поскольку евреи исторически живут в разных странах мира, нет единой еврейской кухни: кухня бухарских евреев не похожа на кухню йеменских, горских — на иракских, грузинских — на марокканских. Мы предлагаем рецепт одного из самых распространенных блюд европейских евреев — форшмака, рецептов которого столько, сколько самих евреев, и каждый считает, что именно его рецепт — самый правильный. Но мы-то знаем, что самый правильный — наш форшмак.

Ингредиенты для форшмака:

- 3 сельди;
- 3 яйца;

1 яблоко;
1 луковица;
3 ст. л. растительного масла;
горчица — по вкусу;
4 горошины душистого перца;
1/4 батона белого черствого хлеба;
белый винный уксус,
белый и черный молотый перец — по вкусу.

Разделать 3 сельди на филе — получится 6 частей. Можно купить сразу филе, чтобы сэкономить время. Филе по вкусу должно быть малосольным.

Срезать с батона корочки, нарезать хлеб произвольно, залить небольшим количеством воды с добавлением уксуса.

Очистить лук и яблоко, нарезать произвольно.

Очистить яйца, отделить белки от желтков. Прокрутить в мясорубке селедку с луком и яблоками, затем добавить в массу хорошо отжатый батон, добавить тертые или прокрученные белки.

Затем всё вместе перекрутить в мясорубке ещё раз.

С горчицей растереть желтки.

Добавить уксус, растительное масло, перец молотый белый и черный.

Смешать эту массу с селедочной до однородности, слегка взбить венчиком или вилкой.

Выложить готовый форшмак в подходящую для подачи посуду. Поставить в холодильник на 40 минут.

Перед подачей посыпать свежим зелёным луком.

Еврейские пословицы, поговорки, загадки

Пословицы

Из трех пальцев больше одной фиги не получится.
Полный карман не заменит пустую голову.
Свет даже грошовой свечи разгоняет тьму.

Поговорки

Старея, человек видит хуже, но больше.
Когда не додумывают головой, докладывают карманом.
Бойся козла спереди, коня — сзади, дурака — со всех сторон.

Загадки

За столом сидят шесть евреев, что находится под столом?
(Ноги)

Зелена, как трава, — еще не то; красна, словно кровь, но
еще не хороша; черна, как уголь, — то, что надо.
(Вишня)

Об организации



Региональная общественная организация «Еврейская национально-культурная автономия Республики Карелия» (РЕНКА)

Руководитель: Цвибель Дмитрий Григорьевич

Дата регистрации: 14 ноября 2005 года

Контакты: e-mail: talit@sampo.ru,
сайт: <https://jc-ptz.ru/>
тел.: 8 8142 78 39 38

Община проводит национальные праздники, активно участвует в мероприятиях, организуемых Министерством по национальной и региональной политике, городских мероприятиях, в совместных проектах с другими национальными обществами, проводит семинары по еврейской традиции, принимает участие в международных программах. Большое внимание уделяется межконфессиональному и межнациональному согласию, пропаганде толерантного сознания среди молодежи. Как пример можно привести возникшие в 1995 году дружеские отношения с христианской общиной имени Дитриха Бонхоффера (Тюбинген). Наши общины ежегодно обмениваются делегациями, проводят совместные семинары, ведут переписку.

С 1998 года издается ежемесячная газета «Общинный вестник» (редактор Дмитрий Цвибель). Выпущена 21 брошюра из серии «Библиотечка газеты «Общинный вестник». Изданы книги: Дмитрия Цвибеля «Еврейская доминанта Дмитрия Шостаковича», «От станции Зима к Бабьему Яру», «Возрождение еврейской общины в Карелии»; теологический детектив Пауля Целлера «Тайна партизанской Торы» (перевод с немецкого); сборник материалов и статей «Евреи Петрозаводска — христиане Тюбингена: удивительная история любви» (перевод с немецкого). «Краткий очерк еврейского искусства» Залмана Кауфана.

Большая просветительская работа осуществлялась в открытом 30 августа 2005 года на базе общественного Музея памяти жертв фашизма имени Максимилиана Кольбе (основатель Вадим Мизко) центре ИЦХАК (Информационный центр по холокосту, антисемитизму и ксенофобии). Также заметным явлением в области межконфессиональных от-

ношений в Карелии стали «круглые столы» представителей различных вероисповеданий, проводимые по инициативе еврейской общины.

На старом еврейском кладбище в Петрозаводске и в уро-чище Сандармох (Медвежьегорский район) общиной установлены памятные мемориальные знаки.

Воскресная школа «Йом ришон» («День первый») существует с 1992 года

С 1998 года функционирует танцевальный ансамбль «Авив» («Весна», руководитель Наталья Гуль).

Известные евреи Карелии

ГЕНДЕЛЕВ Давид Захарович — почетный гражданин города Петрозаводска, издатель, историк-архивист, заслу-женный работник культуры КАССР, заслуженный работник культуры РСФСР. Автор-составитель трехтомника «Петроза-водск. 300 лет истории. Документы и материалы», под его ре-дакцией вышел сборник архивных документов и материалов «Карелия в Великой Отечественной войне: освобождение от оккупации и возрождение мирной жизни. 1941–1945 гг.» и другие сборники.

ЗИЛЬБЕР Анатолий Петрович — Почетный гражданин города Петрозаводска, организатор первого в России отде-ления интенсивной респираторной терапии, затем респиратор-ного центра. Автор концепции медицины критических состоя-ний. Доктор медицинских наук, профессор, действительный член Российской медико-технической академии и Академии проблем безопасности, обороны и правопорядка РФ.

КОЗИЦЫНА Фаина Григорьевна — почетный гражданин города Петрозаводска, главный врач Петрозаводской станции скорой и неотложной медицинской помощи, заместитель главного врача Городской больницы скорой медицинской помощи.

КОЛКЕР Александр Наумович— Почетный гражданин Республики Карелия, автор песни «Карелия».

МАЙСТЕРМАН Семен Аронович — почетный гражданин города Петрозаводска, фотохудожник, фотожурналист. Собственный корреспондент ТАСС по Карелии и Мурманской области.

ФЕДЕРМЕССЕР Виталий Александрович— Почетный гражданин Республики Карелия, Генеральный директор Кондопожского целлюлозного комбината.

В Петрозаводске общеобразовательная школа № 9 носит имя Исаака Самойловича Фрадкова; родильный дом № 1 — имя Константина Андреевича Гуткина.



Азербайджанская кухня.
Каурма-плов.
Рецепт смотрите на странице 15

Национальный женский костюм
азербайджанцев





Национальный костюм армян

Армянская кухня.

Ариса.

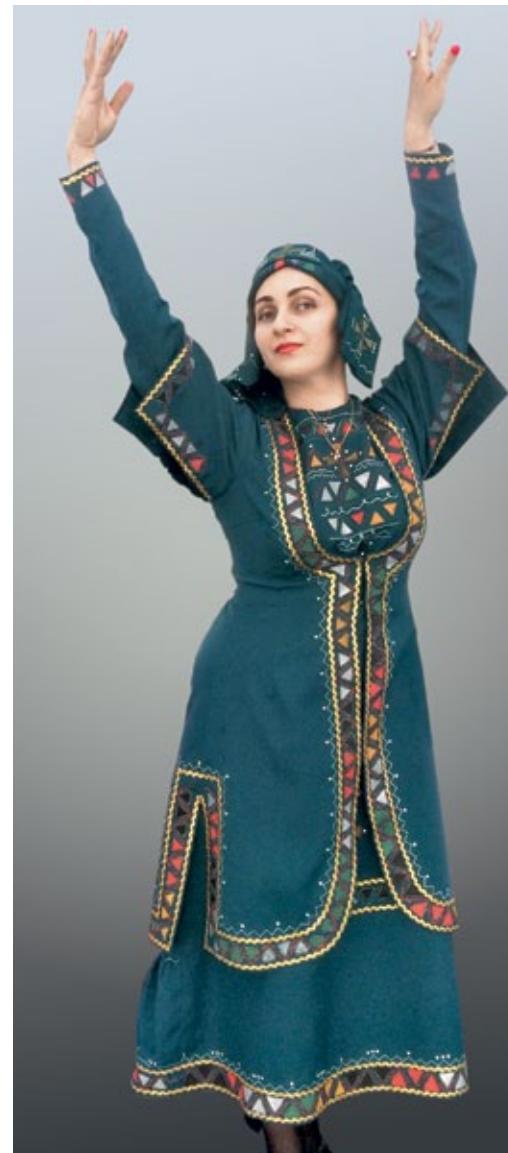
Рецепт смотрите на странице 26





Грузинская кухня.
Чурчхела.
Рецепт смотрите на странице 35

Национальный женский костюм грузин





Национальный женский костюм евреев

Еврейская кухня.

Форшмак.

Рецепт смотрите на странице 43



Национальный женский костюм марийцев

Марийская кухня.
Трёхслойные блины (коман мелна).
Рецепт смотрите на странице 53



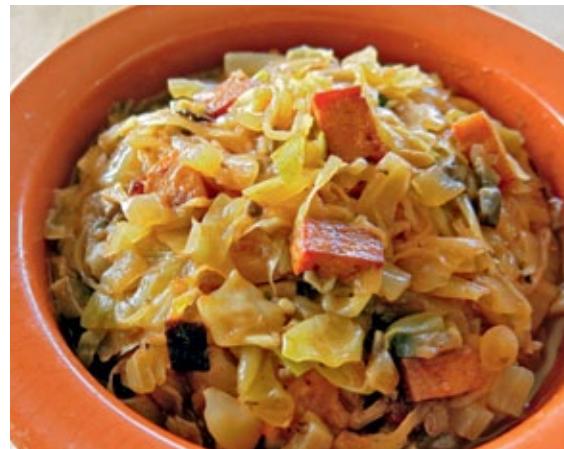


Национальный костюм поляков

Польская кухня.

Бигус по-польски.

Рецепт смотрите на странице 64





Национальный
костюм татар

Татарская кухня.
Перемечи (слева)
и чак-чак.
Рецепты смотрите
на страницах 77 и 76



Национальный женский костюм украинцев

Украинская кухня. Чесночные пампушки.
Рецепт смотрите на странице 90



Национальный женский костюм эстонцев

Эстонская кухня. Десерт с творогом
и ржаным хлебом. Рецепт смотрите на
странице 99

МАРИЙЦЫ MÄRÖ

Марийцы относятся к поволжской группе финно-угорских народов. Область формирования марийских племен — правобережье Волги между устьями Суры и Цивиля и противоположное левобережье вместе с нижним Поветлужьем. Основу марийцев составили потомки ананьинцев, испытавших этническое и культурное влияние позднегородецких племён (предков мордвы). Из этого района марийцы расселялись в восточном направлении вплоть до реки Вятки и в южном — до реки Казанки. Всего марийцев в Российской Федерации, по данным Всероссийской переписи населения 2010 года, насчитывается 547 605 человек. Есть луговые марийцы, есть горные марийцы, есть восточные марийцы. Восточные марийцы в основном проживают в Республике Башкортостан. В Карелии живут и луговые, и горные, и восточные марийцы — всего 242 человека.

Национальный костюм марийцев

Марийский народный костюм красив и оригинален. Народная марийская одежда имела практическую целесообразность, наряду с этим одежда имела отличия локального характера.

Традиционная одежда — рубаха туникообразного покрова (түвир), штаны (йолаш), распашной летний кафтан (шо-выр), поясное полотенце (солык) из конопляного холста, пояс (юштэ). Мужские головные уборы — войлочная шляпа с небольшими полями и шапка.

Костюм женщины-марийки отличался богатством не только съёмных украшений (всевозможные нашейные, нагрудные, наручные и поясные украшения), но и орнаментами. Много вышивки располагалось в области груди с целью охраны женщины-матери — продолжательницы человеческого рода. Кроме защитного и продуцирующего символа, вышивка была признаком, указывающим на принадлежность к той или иной родовой группе, так снохи в большой семье вышивали на своей рубахе знаки своих родителей в виде небольших розеток — «тамка».

Национальный праздник Шорыкйол (Овечья нога)

Народные календарные праздники и обряды представляют особую ценность в культурном наследии марийского народа. Их празднование играет важную роль в сохранении самобытности народа. Одним из таких праздников является Шорыкйол (Овечья нога). Он отмечается в период зимнего солнцестояния — с 22 декабря. Праздник начинается в пятницу и завершается через неделю. Он завершает старый и начинает новый год.

В каждом доме в честь праздника Шорыкйол и «хозяина» дома проводились семейные моления. Выполнялись обряды, связанные с разведением скота. В первый день совершали подворный обход дети и девушки-участницы обряда Удырсий (Девичий пир). Они поздравляли домохозяев с приходом нового года и желали благополучной семейной и хозяйственной

жизни, приплода овец. Хозяева угощали их ритуальным супом из конопляных семян, орешками и сладостями. Рано утром в праздник Шорыкйол хозяин выходил на ток, делал гурты из снега. Это было не только магическим действием в знак будущего хорошего урожая, а и необходимым агроприемом, ибо каждый крестьянин понимал: чем больше снега зимой в поле, тем больше хлеба летом в амбаре. В это же утро надо было с силой встряхивать садовые деревья для продвижения их внутренних «соков», чтобы предотвратить общее замерзание.

Вечером по домам ходила группа ряженых во главе со стариком Василием и его старухой — Васли кува-кутыза. Они воспринимались марийцами как предвестники будущего, так как предсказывали о будущей жизни, урожае, прибавлении в семействе, увеличении поголовья домашнего скота. Ряженые производили проверку хозяйственной деятельности, нерадивых хозяев ругали. Хозяева дома старались встретить ряженых как можно лучше. Специально к празднику берегли лесные орехи, которыми угощали ряженых. Праздник начинали дети. Они гурьбой заходили в чей-либо дом и дружно кричали: «Шорыкйол! Шорыкйол! Шорыкйол!» Также три раза должны были ответить хозяева, которые затем высыпали на пол приготовленные заранее орехи.

Оправдывая свое название, марийский праздник Шорыкйол был и днем почитания овцы. Когда молодые ребята заходили в овчарню (в одежде из белого самотканого сукна — материала из овечьей шерсти), они говорили следующие слова: «Шорыкйол, щочыкто» — «Овечья нога, дай расплод!». От плодовитости овцы зависела жизнь крестьянина: шкура шла на изготовление шуб и тулупов, шерсть — на валенки, варежки и сукно, мясо употреблялось в пищу. Ежегодно марийцы Карелии отмечают весёлый праздник «Шорыкйол».

Марийские обряды

Любопытные сведения о жизни простых марийцев были собраны в XVII веке Г.Ф. Миллером и И.-Г. Георги — немецкими путешественниками и учёными-энциклопедистами, участвовавшими в Великой Сибирской экспедиции. Интересное наблюдение приводится о сложившейся у марийцев традиции имянаречения детей: новорожденному давалось имя того, кто первым придет в дом после родов. Если же пол гостя не соответствовал полу малыша, право выбрать имела имя для ребёнка оставалось за матерью. В почёте у марийцев прежде всего национальные имена.

Марийская молодёжь всегда свободно общалась друг с другом, знакомясь и сходясь по взаимным интересам. Решающее слово при выборе жениха и невесты оставалось за родителями. Так как лишние женские руки в доме всегда были нужны, молодого человека старались женить как можно раньше: супругу для сына родители начинали присматривать в момент, когда ему исполнялось 14–15 лет. В свою очередь родители девушек с работницами расставаться не спешили, поэтому марийки обычно оказывались старше своих суженых лет на пять–семь.

Свадебный цикл начинался со смотрина (удыр ончымаш), во время которых согласовывали все детали предстоящего союза, в том числе и день официального сватовства. На смотрины обычно выезжал отец жениха в сопровождении близкого родственника, например, брата или опытной свахи.

В день сватовства в дом невесты отправлялся жених вместе со сватом и свахой. Ожидая гостей, отец девушки ставил на стол свежеиспечённый каравай хлеба и неболь-

шое блюдечко с топлёным маслом. Обмазанный маслом кусок хлеба передавался по цепочке жених — невеста — отец — невеста — жених, каждый из участвующих при этом откусывал по маленькому кусочку. Таким образом, все присутствующие подтверждали твердость своих намерений. Окончательно брачные договоренности закрепляла мать невесты, принимая от будущего зятя «плату за молоко» — мелкую монетку. С этого момента отозвать согласие на брак было невозможно.

Во время сватовства оговаривался и олын — размер выкупа за невесту, уточнялись детали приданого и формат проведения свадебной церемонии. Формальным завершением сватовства считался обход молодыми людьми всех соседей с приглашением на свадьбу.

Помимо смотрин и сватовства, был еще и сговор — пунчал. В этот день на угощение в дом к невесте приглашались не только сваты с женихом, но и все желающие односельчане. Во время посиделок будущий супруг вовсю расхваливал невесту и своих новых родственников, после чего отдавал отцу нареченной выкуп⁶.

Марийская кухня. Рецепты трёхслойных блинов (коман мелна) и картофельных пельменей

У марийского народа богатая и разнообразная кухня. Во многих марийских блюдах применяется мёд. В марийской кухне много блюд, где основой служит картофель.

⁶ <http://nazaccent.ru/content/24002-tamada-s-plyotkoj-i-zharenuj-petuh.html>

Ингредиенты для блинов (коман мелна):

Для первого слоя:

30 г муки ржаной или пшеничной;
1/8 яйца;
соль.

Для второго слоя:

5 г овсяной муки или манной крупы;
16 г несвернувшегося молока (простокваша или кефира);
10 г сметаны.

Для третьего слоя:

15 г овсяной крупы;
25 г сметаны.

Толщина готового блина — 7 мм.

Пресное крутое тесто из ржаной муки, яиц и соли раскатать в тонкую лепёшку толщиной 1,5–2 мм по размеру сковороды. Лепёшку слегка зарумянить в жарочном шкафу, затем смазать густой смесью овсяной муки, несвернувшегося кислого молока (или простокваша, кефира) и сметаны. Блин снова зарумянить и затем замазать третий слой, представляющий собой овсяную крупу, которую в течение 8–10 часов вымачивали в сметане.

После этого выпекать блины, смазать топлёным или сливочным маслом и подать горячими — целиком или разрезанными.

Ингредиенты для картофельных пельменей

350 г картофеля;
25 г пшеничной или овсяной муки;
1/2 яйца;
30 г репчатого лука;
50 г свиного сала;
15 г сметаны.

Приготовление фарша: свиное сало нарезать мелкими кубиками, добавить мелко рубленный репчатый лук, черный перец, соль и тщательно перемешать.

Натертый сырой картофель слегка отжать и смешать с овсяной или пшеничной мукой, яйцами, солью. Массу разделать на круглые лепешки и на середину каждой положить фарш. Лепешки сложить пополам, придавая изделию форму полумесяца, и обжарить во фритюре.

Пельмени подать со сметаной.⁷

Марийские поговорки, пословицы, загадки

Пословицы

Большой семьёй легче жить.
Битьём ребёнка не научишь.
Болезнь на желание не смотрит.

Поговорки

Хотя у воронёнка и рот некрасивый, для матери он очень красивый.

Птицу по полёту узнают.
Молния ударяет в высокое дерево.

Загадки

На окне галош стоит.

(Табакерка)

На полу шумит, пляшет, а в углу молчит.

(Веник)

Рот Марпы затыкаю тряпкой.

(Дымоход бани)

⁷ <http://мастер-повар.рф/mariyskaya-kuhnya-osobennosti.html>

Об организации



Карельская региональная общественная организация сохранения наследия «Марийцы Карелии»

Руководитель: Асессоров Михаил Алексеевич

Дата регистрации: 28 июня 2010 года

Контакты: e-mail: asess@mail.ru

Общественная организация «Марийцы Карелии» — добровольная организация, заинтересованная в сохранении и развитии национальной культуры и марийского языка. Она осуществляет свою деятельность на территории Республики Карелия и поддерживает тесные контакты с культурными объединениями марийцев на территории республики Марий Эл.

Одними из главных целей КРОО «Марийцы Карелии» являются развитие культуры и языка народа мари, сохранение культурного наследия; возрождение народных промыслов; привлечение молодёжи к активному участию в возрождении культуры и языка.

В КРОО «Марийцы Карелии» действует творческий коллектив «Акрет мари» (Древние мари). Ансамбль создан силами преподавателей и студентов Петрозаводской государственной консерватории.

Во время проведения учредительного собрания организации «Марийцы Карелии» 10 июня 2010 года пришла поздравительная телеграмма от Министерства регионального

развития Российской Федерации, в которой в частности говорится: «Уверены, что создание карельской региональной общественной организации «Марийцы Карелии» даст новый импульс развитию культурного сотрудничества и добрососедства между народами республики, сохранению межнационального мира и согласия».

Так марийцы Карелии и поступают. За прошедшие 8 лет со дня создания организации было реализовано много проектов. Один из проектов в партнёрстве с редакцией журнала, а финском языке «Carelia» связан с выпуском тематического номера издания (третий номер за 2011 год), который был полностью посвящён традициям и сегодняшнему дню жителей Республики Марий Эл.

Одно из ярких событий в жизни марийцев в Карелии — это проведение в июне 2013 года национального праздника «Пеледыш пайрем» («Праздник цветов») в городе Сегеже Республики Карелия.

Особо хочется остановиться на проекте, который был реализован совместно с Карельской региональной общественной организацией «Содружество народов Карелии». Проект назывался «Десять в квадрате». В рамках проекта «Десять в квадрате» 17–18 ноября 2017 года в Петрозаводске и Сегеже состоялись мероприятия фестиваля «Марийцы под небом Карелии». Мероприятие было приурочено к юбилею фольклорного ансамбля «Акрет мари». Под руководством преподавателя Петрозаводской государственной консерватории имени А. К. Глазунова Алевтины Войтович коллектив участвует в мероприятиях, направленных на гармонизацию межнациональных отношений.

Центральным событием фестиваля стал концерт творческих коллективов в Детской музыкально-хоровой школе

ле города Петрозаводска. Зрители увидели выступления фольклорного ансамбля «Акрет мари», студентов кафедры музыки финно-угорских народов Петрозаводской государственной консерватории имени А. К. Глазунова, ансамбля народной музыки «Toive», а также гостей из республики Марий Эл — фольклорно-этнографического ансамбля «Мурсескем». Присутствовавшим представилась возможность увидеть народные танцы, услышать фольклорные песни, а также посмотреть на старинные марийские костюмы. Фестиваль «Марийцы под небом Карелии» прошёл с большим успехом.

Известные марийцы Карелии

ВОЙТОВИЧ Алевтина Аркадьевна — преподаватель кафедры музыки финно-угорских народов, ведущий специалист фольклорного архива. Этномузыколог

КОВАЛЕВСКАЯ Светлана Геннадьевна — сотрудник Сегежского ЦБК, руководитель общественной организации «Марийцы Сегежи» — отделения региональной общественной организации «Марийцы Карелии».

ПЕТРОВ Виталий Ильич — сотрудник Кондопожского ЦБК, руководитель общественной организации «Марийцы Кондопоги» — отделения региональной общественной организации «Марийцы Карелии».

ШУБИН Андрей Аркадьевич — кандидат технических наук, доцент Института лесных, горных и строительных работ ПетрГУ.

ШУБИН Аркадий Дмитриевич — 57 лет стажа в ПетрГУ на лесоинженерном факультете в должности доцента, заведующего кафедрой, декана факультета.

ПОЛЯКИ POLACY

Польская народность складывалась с формированием и развитием древне-польского государства (Х–XI века). Её основу составляли объединения западно-славянских племен полян, вислян, поморян. Процесс консолидации Поморья с остальными польскими землями был заторможен не только непрочностью политических связей с древнепольским государством, но и своеобразием социально-экономического и культурного развития. В XI–XIII веках отдельные польские земли политически обособились, но культурные и экономические связи не прерывались. В ходе сопротивления немецкой агрессии в XIII–XV веках укрепилась тенденция к объединению польских земель. В рамках многонационального государства Речи Посполитой (1569) происходил процесс консолидации польского народа.⁸

В Карелии проживают около двух тысяч поляков (*см. Приложение*). Волею судеб поляки появились на карельской земле, начиная с XVII века. Ссыльные, вольнонаёмные либо

⁸ Тишков В. А. (гл. ред.). Народы России. Энциклопедия. М.: Большая российская энциклопедия, 1994. — 485 с.

в государственных чинах — разными путями попадали они на северо-запад России. Некоторые остались в холодных северных широтах и «пустили корни».

Впервые польские чиновники, инженеры, архитекторы, ксендзы и военные появились в Олонецкой губернии более 150 лет назад, после разгрома царским правительством польских восстаний 1831 и 1863 годов. Рекруты из Польши охотно служили в Петрозаводском батальоне, в гарнизонной страже Александровского завода. Тогда в Петрозаводске и других городах Карелии проживали около 400 поляков. В годы Первой Мировой войны польские военнопленные офицеры и солдаты сооружали в Олонецкой губернии Мурманскую железную дорогу.

Национальный костюм поляков

Краковский женский костюм. Одежда и головной убор женщины зависели от сезона и семейного положения.⁹ Девушки чаще ходили с непокрытой головой. Венок был праздничным элементом костюма, либо свадебным, если девушка была подружкой невесты. Он представлял собой жесткий обод с укреплёнными на нём пышными букетами искусственных цветов и лентами. Замужние женщины носили платки. Платки были шёлковыми, полотняными, из тонкой шерсти. Чаще красного цвета с печатным цветочным орнаментом. Краковянки носили два вида рубашек. Старые рубашки, середины XIX века, не имели воротника. Горловина была украше-

⁹ Народный костюм (часть 6 — польский национальный костюм на полотнах Петра Стакевича) <https://www.liveinternet.ru/users/2010239/post282948223/page1.html>

на белой ажурной вышивкой и стягивалась ленточкой. Позже к рубашке добавился воротник, отделанный вышивкой либо вывязанным крючком кружевом. Манжеты пышных рукавов также были вышиты.

Для жилеток-кафтанов использовали различные ткани, от бархата до плотной шерсти. Чаще чёрного, но были цвета и повеселее: зелёные, синие, тёмно-красные. Низ украшали фестончиками округлой или трапециевидной формы. Но этот вариант предпочитали молодые девушки. Солидной замужней пани не пристало носить легкомысленные округлости. Жилетки богато украшали золотым шнуром, тесьмой, блёстками, бусинами, бисером, кистями.

Юбки были из тканей с цветочным рисунком, но встречались и однотонные. Они были длинные и пышные, их шили на подкладке. По низу могли быть отделаны бахромчатой или гладкой тесьмой. Фартуки — чуть покороче юбок, широкие, закрывающие бока, из узорного тюля или белого полотна с кружевом и мережкой.

Краковский мужской костюм. Общей чертой мужского краковского костюма является головной убор красного цвета. Есть несколько его названий — рогатычки, кракушки, мажерки, которые в других странах известны как конфедератки. Украшали головной убор павлиньими перьями разной длины, которые собирали в пучок и крепили к боковой части, в середине перья были украшены букетиком из искусственных цветов.

Рубахи мужчины носили белые, с красной ленточкой-завязкой на вороте или серебряной застежкой с кораллами. Брюки из тонкого льна или хлопка в красно-белую или сине-белую полоску были заужены, их заправляли в сапоги. Жилет со спиной был ниже талии и делился на две половинки, которые

шили из синего сукна, а по углам и на воротнике — вышивка шёлковыми нитками зелёного, жёлтого и карминового оттенков. Верхней одеждой считался суконный кафтан — «сукман», один из видов которого — «контуш» — шили с большим отложным воротником и длинными рукавами. Пояс перехватывали белым ремнём с латунной пряжкой, на ремне располагали несколько рядов декоративных медных пуговиц и несколько красных или зелёных сафьяновых лент или шнурков. На ногах носили чёрные кожаные сапоги либо ботинки до колен.

Национальный праздник День Всех Святых

День всех Святых — или просто «Всех Святых (Wszystkich Świętych)» — традиционный духовный праздник в современной Польше, корнями уходящий глубоко в историю.

В Польше (римско-католическая церковь) он всегда отмечается 1 ноября. Именно в этот день люди устремляются на кладбища, чтобы зажечь поминальную свечу (znicz). День этот всегда является выходным. Праздник объединяет как верующих христиан, так и неверующих, так как дает возможность даже без привязки к религии отдать дань памяти умершим предкам.

Первое упоминание о Дне Всех Святых сохранилось в старинных литературных источниках. Самый древний из них — рукописный текст на латыни, который хранится в Праге. Он относится к XV столетию. Сам же праздник намного древнее рукописи.

Торжество Всех Святых вытекает главным образом из традиции поминания мучеников, которые пострадали за Иисуса Христа. В День Всех Святых в костелах исполняется

молитва Всем Святым, которая является одной из самых старых в христианстве.

В старину на Всех Святых особенным вниманием и почтением одаривали нищих, которые обычно сидели у входа в костёл и на кладбищах. Чтобы почтить память предков, за день или два до 1 ноября женщины выпекали специальные небольшие хлебцы — повалки (*powalki*). Делали это для того, чтобы не жечь огонь в печи в сам день поминовения. Считалось, что души предков, возвращающиеся в свой дом в этот день, собираются именно в печи. Печь вообще считалась любимым местом обитания духов. Согласно традиции, пекли столько хлебцев, о скольких умерших вспоминали в семье. Хлебцы эти вручали нищим с просьбой помолиться о душе усопших родных. В некоторых регионах Польши нищим давали также кашу, сыры и мясо. Хлебец также преподносили ксёндзу — священнику, чтобы тот молился о душах, о которых никто не помнил.

Вечером 1 ноября вся семья собиралась в доме на молитву по умершим. На заранее приготовленном столе, покрытом белой скатертью, хозяйки также ставили испечённые хлебцы, чтобы души родных не ушли голодными.

Другим немаловажным акцентом праздника было разжигание костров. Изначально их разводили у развилок дорог, чтобы указать путешествующей душе путь и чтобы она могла обогреться у огня. Примерно на стыке XVI и XVII веков костры начали жечь на могилах. В наше время их заменили свечи. В первые ночи ноября в Польше можно увидеть реки света, заливающие кладбища. Это горят свечи, зажжёные людьми в память о своих ушедших родственниках. Также в костёле подают поминальные записки с просьбой помолиться за усопших.

Обряд рождения ребенка

В Польше не принято скрывать беременность. Участие семьи (бабушки и дедушки, тёти, дяди и прочие родственники) часто бывает довольно активным. В особенности со стороны родственников будущей мамы. Как и во многих других европейских странах, в Польше пропагандируется установка на активное вовлечение молодых пап в подготовку к рождению малыша, а затем и уход за ним. Совместный уход за малышом так же, как и совместное посещение врача и роды, здесь в порядке вещей. Один из первых вопросов, который слышит новоявленный польский папа от друзей и коллег: «Когда устраиваешь пэмпковэ?» («рёркowe» от польск. «рёрек» — пупок, здесь скорее имеется ввиду пуповина).¹⁰ Друзья и коллеги молодого отца собираются вместе, чтобы поздравить его с рождением ребенка и «обмыть» событие. Существует даже старопольская пословица, которая гласит: «Необмытый» ребёнок — боливый ребёнок».

Польская кухня. Рецепт бигуса по-польски

На протяжении веков польская кухня находилась под влиянием региональных особенностей, а на территории Речи Посполитой проживало множество наций. В результате чувствуется восточное (татаро-турецкое, а ранее монгольское), русинское, немецкое, французское, итальянское и еврейское кулинарное влияние.

¹⁰ Как всё устроено: семейные традиции Польши. [Https://letidor.ru/ot-dyh/kak-vse-ustroeno-semeynyе-tradicii-polshi.htm?full](https://letidor.ru/ot-dyh/kak-vse-ustroeno-semeynyе-tradicii-polshi.htm?full)

*Ингредиенты для бигуса по-польски:*¹¹

500 г квашеной капусты;
200 г свинины;
80 г копчёной грудинки;
60 г колбасы;
50 г сала;
10 г сушёных грибов;
3/4 стакана красного сладкого вина;
1/2 луковицы;
4 ч. л. томатной пасты;
2 ч. л. муки;
1 ч. л. соли;
перец чёрный молотый.

Припустить в сотейнике измельченную квашеную капусту, отварить до готовности сушёные грибы.

Отдельно обжарить нарезанную кусочками свинину, затем порезанное сало.

На сковороде пассеровать вместе мелко нацинкованный лук и томатную пасту.

К капусте добавить готовую свинину, сало, лук, грибы и поставить тушиться.

Добавить за 10–15 минут нарезанную кубиками копченую грудинку и колбасу, соль, вино, перец, пассерованную муку до окончания варки и все перемешать.

Подавать бигус по-польски с мясом и квашеной капустой горячим.

¹¹ <http://vkuso.ru/recipe/bigus-po-polski-s-myasom-i-kvashenoj-kapustoj/>

Польские поговорки, пословицы, загадки

Пословицы

Какое дерево, такой и клин, какой отец, такой и сын.
Какое яблоко, такая и шкурка, какая мать, такая и дочурка.

Поговорки

Осенью не уродится того, чего весной не засеяли.
Ещё такой не родился, чтобы каждому угодил.

Загадки

Мету, мету, не вымету,
Несу, несу, не вынесу,
А час придёт,
Само уйдёт.

(Солнечный свет в избе)

Утренняя звезда рассыпала, солнце собрало, месяц вернул.

(Poca)

Две галки рядом сидят, а друг друга не видят.

(Глаза)

Об организации



Региональная национально-культурная автономия поляков Карелии «Карельская Полония»

Руководитель: Копецкая Наталья Иосифовна

Дата регистрации: 4 октября 2010 года

Контакты: e-mail: kopeckanat@mail.ru

За первые годы работы ряды организации постоянно пополнялись новыми членами. Представители старшего поколения вместе с молодёжью знакомились с польскими традициями, языком и культурой, изучали историю Польши, восстанавливали утраченные связи с исторической родиной предков. Важной составляющей деятельности общества стало изучение польского языка. Полюбились и запомнились замечательные уроки преподавателей из Польши — Магдалены Фидо, Марты Стемпковской, Каролины Пыка, Натальи Копецкой. Количество групп зависит от уровня знания языка, возраст слушателей разный — дети, молодежь, пенсионеры. В дополнение к основному курсу дети и молодёжь изучают польский язык в летних польских лагерях и школах, на курсах для студентов и преподавателей.

С первых дней создания организации были собраны материалы, рассказывающие о появлении поляков в Карелии, их судьбах, документы и предметы быта. Результатом этой работы стала книга «Поляки в Карелии», изданная на двух языках — русском и польском. На страницах издания читатели смогут ознакомиться с жизнью известных представителей польской диаспоры и отдельных польских семей в Карелии, а также о деятельности Автономии поляков Карелии «Карельская Полония».

Стали традиционными ежегодные Дни польской культуры и фестивали польского кино. Экспозиция выставки «Польский след в истории Карелии» (“Polski ślad w historii Karelii”) была сформирована на подлинных материалах, предоставленных поляками Карелии, и является результатом творческого сотрудничества Национально-культурной автономии поляков «Карельская Полония» и Национального музея Республики Карелия. Впервые была открыта в 2011 году в Национальном

музее Республики Карелия (Петрозаводск), затем она продолжила работу в Государственном музее политической истории России (Санкт-Петербург), в Национальной галерее Республики Коми (Сыктывкар) и в музеях Медвежьегорского и Сегежского районов Карелии.

Республика Карелия очень популярна среди туристов разных стран — для поляков она имеет особое значение. Русский Север привлекает своей загадочностью, красотой природы и, конечно, историей. Многие жители Польши хотят увидеть Север благодаря книгам их соотечественника польского писателя Мариуша Вилька, который проживает в Петрозаводске и написал уже не одну книгу о Карелии, её истории, традициях.

Многие из наших польских друзей, приехав раз, хотят повторить своё путешествие по карельской земле вновь, увидеть остров Кижи, побывать на Соловецких островах и Беломорско-Балтийском канале, Валааме и мраморных озёрах, посетить печальное урочище Сандармох.

В марте 2010 года заснеженный лёд Онежского озера стал территорией экстрема. Четверо польских спортсменов совершили переход по льду от острова Кижи до Ивановских островов. Длилась экспедиция 5 дней, навстречу польским друзьям вышли карельские поляки при поддержке спасателей и доставили их на материк.

Популярными стали такие проекты, как летний молодёжный лагерь «Польское лето в Карелии», в программу которого входят учебные занятия: изучение польского языка и традиций, знакомство с регионами Польши, польскими и карельскими народными ремёслами, танцами, польским национальным костюмом.

С 2010 года в Детской музыкально-хоровой школе Петрозаводска проходят фестивали, посвящённые творчеству Фредерика Шопена. В мае 2018 года состоялся уже VI Международный фестиваль-конкурс юных пианистов «Мир и музыка. Россия и Польша», который собрал 96 солистов и 23 ансамбля из России, Польши, Беларуси, Эстонии. Главными партнёрами фестиваля стали Музыкальная школа имени М. Карловича и Музыкальная Академия имени Кароля Шимановского в г. Катовице (Республика Польша).

Верующие католики из числа членов Карельской Полонии являются прихожанами храма Неустанной Помощи Божьей Матери. В далёком 1898 году на улице Святнаволоцкой в г. Петрозаводске состоялась торжественная церемония закладки краеугольного камня и фундамента римско-католической каплицы. В 1910 году каплица была переведена в ранг костёла со статусом самостоятельного прихода Пресвятой Девы Марии.

В настоящее время богослужение в храме проходит каждый день, по субботам на польском языке. В церкви звучит орган и поёт приходской хор, открыта детская воскресная школа для маленьких прихожан.

Известные поляки Карелии

ВИЛЬК Мариуш — польский журналист, писатель, публицист. Долгое время жил на Соловках и в Великой Губе. Его произведения — «Дом над Онего», «Тропами северного оления», «Волока», «Путём дикого гуся».

КРУПСКИЙ Виктор Иосифович — сын рабочего-поляка из украинского города Кременчуг, лётчик истребительной

авиации 147-го и 760-го авиаполков («Карельский фронт»).
Герой Советского Союза .

ПОВАЛО-ШВЕЙКОВСКИЙ Христофор Христофорович — олонецкий губернатор, возглавлявший с 1840 по 1848 год администрацию Олонецкой губернии. В 1840 году Николай I направил его губернатором в Олонецкую губернию, где Х. Х. Повало-Швейковский прослужил вплоть до кончины. При самом активном участии Х. Х. Повало-Швейковского в январе 1847 года после длительного 25-летнего перерыва возобновил свою деятельность любительский театр.

СТЕФАНОВИЧ Генрих Болеславович — доктор физико-математических наук, профессор ПетрГУ. Более 100 публикаций по физике. Область научных интересов — литография; переход металл-изолятор и оксид-металл; взаимодействие лазерного излучения с поверхностями твёрдых веществ; анодное окисление; высокотемпературная сверхпроводимость.

ТУРОВСКИЙ Генрих Всеиводович — Руководитель ансамбля «Тойве», музыкант, дирижер, преподаватель Петрозаводской государственной консерватории, основатель музея дворянской культуры.

Т А Т А Р Ы

Т А Т А Р Л А Р

Татары — народ Российской Федерации, основное население Татарстана. Численность в России, по данным Всероссийской переписи населения 2010 года, составляет 5,3 млн человек.

Татары делятся на три основные этнотерриториальные группы: волго-уральские (казанские и касимовские), сибирские (тобольские, тюменские, бухарские) и астраханские (юртовские, кундровские, карагаши).

В XIII веке в составе монголов, создавших Золотую Орду, находились покорённые ими тюркские племена кыпчакско-нагайского происхождения, называвшие себя татарами. Именно они сыграли значительную роль в распространении этнонима «татары». В XIII–XIV веках в результате сложных этнических процессов, происходивших в Золотой Орде, численно преобладавшие в этом государстве кыпчаки ассимилировали все остальные тюрко-монгольские племена, но усвоили этноним «татары». Европейские народы, русские, а также некоторые азиатские народы называли татарами население Золотой Орды.

Этническую основу волго-уральских татар составили булгары, создавшие в Среднем Поволжье одно из ранних

государств Восточной Европы Волжско-Камскую Булгарию, просуществовавшую до 1236 года. На месте Волжско-Камской Булгарии Золота Орда позже организовала одно из десяти административных делений с главным центром в г. Булгаре.

Астраханские татары являются потомками золотоординских групп, так как это население жило в Ногайской Орде и некоторых ногайских княжествах. С XVIII века усилилось взаимодействие астраханских татар с волго-уральскими, а также усилились этнические контакты волго-уральских и сибирских татар. Во второй половине XIX — начале XX века произошла консолидация всех трёх вышеназванных этнотерриториальных групп в единый этнос. Одним из следствий этого процесса является усвоение всеми группами «общетатарского» самосознания.¹²

Национальный костюм татар

Народный татарский костюм — важная часть традиционной культуры. Татарский комплекс национальной одежды прошёл долгий путь исторического развития. В национальном костюме татар гармонично сочетаются ткани насыщенных «восточных» цветов, головные уборы со сложным и богатым орнаментом, различные виды обуви, высокохудожественные ювелирные украшения, образуя неповторимые образцы народного творчества.

¹² Подробнее см.: Исхаков Д.М., Мухаметшин Ю. Г., Суслова С. В., Уразмanova Р. К. Халиков И. А. Татары // Народы и религии мира. Энциклопедия. М. 1998. С. 515–520.

Верхняя одежда татар была распашной со сплошной приталенной спинкой. Поверх рубахи надевали безрукавный камзол. Женские камзолы шили из цветного, чаще однотонного, бархата и украшали по бортам и низу полузаметной тесьмой, мехом. Поверх камзола мужчины носили длинный просторный халат с небольшим шалевым воротником. Его шили из фабричной однотонной или полосатой ткани и подпоясывали кушаком. В холодное время года носили бешметы или дубленые шубы.

Головной убор мужчин — четырёхклиновая полусферическая формы тюбетейка. Праздничная бархатная позументная тюбетейка вышивалась тамбурной вышивкой. Поверх тюбетейки в холодное время надевали полусферическую или цилиндрическую меховую, либо просто стёганую шапку.

Женская шапочка — калфак, вышита жемчугом, мелкой позолоченной монетой, золотошвейной гладью. Женщины и девушки заплетали волосы в две косы, гладко, на прямой пробор.

Женские украшения татар — крупный миндалевидные серьги, подвески к косам; нагрудные украшения — воротниковая застёжка с подвесками, перевязь, эффектные широкие браслеты и пр.

Традиционная обувь — кожаные ичики и башмаки с мягкой и жёсткой подошвой, нередко сшитые из цветной кожи. Праздничные женские ичики и башмаки были орнаментированы в стиле мозаики — так называемые казанские сапожки.

Национальный праздник Сабантуй

Сабантуй — старинный татарский праздник. Его истоки уходят в глубокую древность и связаны с аграрным культом. Об этом свидетельствует название: сабан означает «яровые»,

«плуг», а туй — «свадьба», «торжество». Таким образом, смысл слова «сабантуй» — торжество в честь сева яровых. Раньше Сабантуй праздновали в честь начала весенних полевых работ (в конце апреля), теперь же — в честь их окончания (в июне).

У татар Сабантуй считался большим событием, поэтому к нему готовились заранее. Всю зиму девушки, молодые женщины готовили подарки — ткали, шили, вышивали. Весной, перед началом праздника, молодые джигиты собирали по деревне подарки для будущих победителей в состязаниях и народных играх: вышитые платки и полотенца, куски ситца, рубашки, куриные яйца. Самым почетным подарком считалось вышитое национальным узором полотенце.

Сбор подарков обычно сопровождался веселыми песнями, шутками, прибаутками. Подарки привязывали к длинному шесту, иногда джигиты обвязывали себя собранными полотенцами и не снимали их до конца церемонии. Аксакалы, своего рода совет Сабантая, назначали жюри для награждения победителей, следили за порядком во время состязаний. Кульминацией праздника был майдан — состязания в беге, прыжках, национальной борьбе (куреш) и, конечно, конные скачки. Сабантуй был повсеместным, любимым народным праздником.

На Сабантую принято проводить различные состязания и игры для демонстрации силы, ловкости и просто для развлечения. Самая любимая забава — куреш, борьба на поясах, которая проводится между мужчинами разных возрастов. Очень популярны следующие народные игры: бой мешками с травой или сеном; состязания в беге — с яйцом в ложке; с полными ведрами воды на коромысле; прыжки в мешках; парные забеги, когда левая нога одного человека крепко связана с правой ногой другого.

На Сабантуе обычно готовят различные традиционные блюда: татарский плов; перемеч — нежнейшие пирожки с мясом, особенностью которых является наличие отверстия сверху булочки; бэлиш с уткой и рисом в мясном бульоне; чак-чак — традиционное сладкое блюдо, представляющее собой песочное печенье, залитое жидким мёдом.

В настоящее время любовь к Сабантуу становится всенародной. Постепенно праздник стал всеобщим и межнациональным — отмечается в разных регионах Российской Федерации и СНГ, в разных уголках мира, где проживают татары.

Обряд татарской свадьбы

В свадебных татарских обрядах, несмотря на локальные различия, имелись общие моменты, составляющие специфику татарской свадьбы.

В предсвадебный период во время сватовства, сговора, помолвки — стороны договаривались о количестве и качестве даров, которыми сторона жениха должна была одарить сторону невесты, то есть о калыме; количество приданого невесты (бирнэ) особо не оговаривалось. Основные свадебные обряды, в том числе религиозный обряд бракосочетания, сопровождаемый особым застольем, но без участия молодых, проводились в доме невесты. Молодая оставалась здесь до уплаты калыма (в виде денег и одежды для девушки, продуктов для свадьбы). В это время молодой посещал свою жену по четвергам раз в неделю. Переезд молодой в дом мужа затягивался до рождения ребенка и обставлялся множеством обрядов. Специфической особенностью свадебных обрядов, например, казанских татар являлось раздельное их

проведение для мужчин и женщин, у мишарей существовали свадебные причитания невесты. Во многих районах свадьба проходила либо вообще без спиртных напитков, либо употребление их было незначительным.

Татарская кухня. Рецепт чак-чака и перемечей

Оригинальная татарская кухня складывалась в процессе многовековой истории существования этноса и его взаимодействия и соприкосновения в повседневной жизнедеятельности с соседями — русскими, марийцами, чувашами и мордвой, казахами, туркменами, узбеками, таджиками.

Чак-чак

Ингредиенты для чак-чака

Для теста:

1 кг пшеничной муки
10 шт. яиц;
100 г молока;
20–30 г сахара, соль.

Для жаренья:

500–550 г масла.

Для отделки:

900–1000 г меда;
150–200 г сахара;
100–150 г монпансье.

Готовится из муки высшего сорта. Выпустить в посуду сырые яйца, добавить молоко, соль, сахар, всё перемешать, всыпать муку и замесить мягкое тесто. Разделить тесто на куски весом в 100 г, раскатать их жгутиками толщиной в 1 см. Наре-

зать жгутики на шарики величиной с кедровый орешек и жарить их, перемешивая, чтобы ровнее прожарились во фритюре. Готовые шарики принимают желтоватый оттенок.

Всыпать в мёд сахарный песок и вскипятить в отдельной посуде. Готовность мёда можно узнать следующим образом: взять на спичку каплю мёда, и если стекающая со спички струйка после остывания делается ломкой, кипячение следует прекратить. Слишком долго кипятить мёд нельзя, так как он может подгореть и испортить вид и вкус блюда.

Прожаренные шарики положить в широкую посуду, полить мёдом и хорошо перемешать. После этого переложить чак-чак на поднос или тарелку и смоченными в холодной воде руками придать ему желаемую форму (пирамиды, конуса, звёзды и т. п.). Чак-чак можно украсить мелкими леденцами (монпансье).

Перемечи

Ингредиенты для перемечей:

для фарша:

мясо — говядина или баранина
репчатый лук;
перец, соль;
дрожжевое или пресное тесто.

Приготовление фарша: промытое мясо мелко нарезать и с репчатым луком пропустить через мясорубку, положить перец, соль и всё тщательно перемешать. Если фарш густоват, влить холодное молоко или воду и снова перемешать.

Из дрожжевого или пресного теста делают шарики весом по 50 г, обваливают в муке и раскатывают из них лепешки.

На середину лепёшки кладут фарш и приминают. Затем приподнимают края теста и собирают красиво в сборку. В середине перемечка должно оставаться отверстие.

Перемечи обжаривают в полуфритюре сначала отверстием вниз, затем, как зарумянится, переворачивают отверстием вверх. Готовые перемечи должны быть светло-коричневого цвета круглой, приплюснутой формы. Подаются горячими.

Перемечи можно делать мелкими. В этом случае продуктов надо брать наполовину меньше.

Татарские поговорки, пословицы, загадки

Пословицы

Народ, который хранит свой язык, всегда будет в почете.

После труда и ржаной хлеб вкусный (сладкий).

Дерево украшают листья, а человека труд.

Поговорки

Если весна с цветами, то осень будет с плодами.

Птицы сильны крыльями, а люди дружбой.

Друг дороже денег.¹³

Загадки

Под землёй медный пенёк.

(Картофель)

Полная печь перемечей, посередине — один калач.

(Луна и звезды)

Без рук, без ног — открывает ворота.

(Ветер)

Об организации



Карельская региональная общественная организация «Общество татарской культуры «Чулпан»

Руководитель: Фадеева Фарида Михайловна

Дата регистрации: 28 августа 2014 года

Контакты: e-mail: faridafad@mail.ru
тел.: 8 921 221 74 26

«Чулпан» своей главной целью видит реализацию мероприятий, направленных на сохранение идентичности татарского этноса, развитие и популяризацию языка и традиционной культуры татарского народа, укрепление межнационального сотрудничества в Республике Карелия, формирование у подрастающего поколения уважительного отношения к представителям других национальностей и вероисповеданий.

Начиная с 2014 года КРОО «Общество татарской культуры «Чулпан» инициировало и реализовало четыре комплексных проекта: «Праздничное соцветие», «Мой народ, моя культура — наш мир» (с использованием интерактивной модели в деятельности некоммерческих организаций (НКО)) — «Музей в чемодане», «Подиум национальных костюмов. Яркие краски».

В феврале 2015 года произошло значимое событие в жизни республики и общины татар Карелии. Официальная делегация Республики Татарстан во главе с Президентом Республики Татарстан Рустамом Миннихановым посетила Республику Карелия. Был подписан Протокол по реализации Соглашения

о сотрудничестве между Правительством Республики Карелия и Республикой Татарстан. Ранее Соглашение между Правительством Республики Карелия и Республикой Татарстан о торгово-экономическом, научно-техническом, социальном и культурном сотрудничестве было подписано 17 июля 2014 года в ходе визита в Республику Татарстан Главы Карелии.

Кроме того, Рустам Минниханов провёл встречу с представителями татарской общины Карелии. Участники встречи обсудили вопросы реализации совместных проектов в сферах культуры, искусства и воспитания молодежи.

С 8 по 10 октября 2015 года в Республике Карелия состоялись Дни культуры Республики Татарстан. В учреждениях культуры прошли творческие встречи деятелей культуры и искусства Татарстана и Карелии, осуществлен показ фильмов татарстанского производства, была представлена выставка-ярмарка народных художественных промыслов. Центральным мероприятием стал концерт мастеров искусств Республики Татарстан в Музыкальном театре Республики Карелия, в котором принял участие Государственный ансамбль песни и танца из Казани. В рамках Дней культуры Татарстана в Республике Карелия состоялась встреча членов «Общества татарской культуры «Чулпан» с представителями Республики Татарстан, прибывшими в Карелию.

30 октября 2015 года, в День памяти жертв политических репрессий, в местечке Красный Бор Прионежского района Республики Карелия прошла поминальная акция. В рамках митинга состоялось открытие мемориального знака татарам — жертвам политических репрессий 1937–1938 годов, проект, реализованный на личные средства членов КРОО «Общество татарской культуры «Чулпан».

19 ноября 2015 года в Национальной библиотеке прошёл вечер татарской культуры, в котором приняли участие более 100 жителей Петрозаводска. Устроители — «Чулпан» совместно с Национальной библиотекой — показали фильм о Казани, провели презентацию национальных блюд и рассказали о национальном костюме татар. На вечере прозвучали татарские песни в исполнении активистов «Чулпан», солистов Музыкального театра г. Петрозаводска Эльвины Муллиной, Рината Чуганаева, стихи Г. Тукая читала актриса Елена Сапегина. На вечере сотрудники библиотеки рассказали о книгах, переданных Национальной библиотекой Татарстана в дар Национальной библиотеке Республики Карелия.

В 2016 году 11 детей из Карелии стали участниками межрегионального форума интеллектуального творчества детей и молодёжи «Агыйдел» в Акташском районе. Дети впервые познакомились с Республикой Татарстан, имели возможность погрузиться в культуру татарского народа, общаться со своими сверстниками татарами. Эта поездка состоялась благодаря приглашению Президента Республики Татарстан Р. Минниханова.

В селе Крошнозеро Пряжинского района Республики Карелия 2 сентября 2017 года состоялся татарский национальный сельский Сабантуй, в котором приняли участие более 200 гостей, на праздник приехали и жители Петрозаводска, и жители соседних поселений. В преддверии праздника активисты «Чулпан» вместе с сотрудниками Министерства по вопросам национальной политики Республики Карелия выезжали в Крошнозеро на субботник, привели в порядок культурно-спортивный комплекс, обустроили клумбу, а также привели в порядок воинское захоронение. Гостей праздника порадовали своими выступлениями образцовый коллектив современного танца «Феерия» (руководитель Л. Т. Галиева), артисты негосударственного театра

“Ad Liberum”, состоялась презентация восточных единоборств (Р. Фадеев), выступали творческие коллективы с. Крошнозера, п. Пряжи. Местное население смогло познакомиться с традиционными конкурсами праздника «Сабантуй», попробовать плов и побаловать себя кондитерскими изделиями с чаем. Специально для праздника были изготовлены призы и сувениры с символикой (значки, брелоки, магниты, светоотражатели, футболки).

Общество татарской культуры «Чулпан» проводит образовательные мероприятия. 26 октября 2017 года в Администрации Петрозаводска состоялся семинар-встреча «Гендерные особенности национального костюма» при поддержке Министерства национальной и региональной политики Республики Карелия и Администрации Петрозаводского городского округа. В рамках семинара состоялась презентация календаря «Национальный костюм», а одна из авторов — эксперт КРОО «Общество татарской культуры «Чулпан» доктор политических наук Мария Питухина — рассказала о концепции создания этого календаря. Участники встречи, многие из которых были моделями для оформления календаря, с удовольствием демонстрировали свои национальные костюмы, им вручены благодарственные письма от «Чулпан». В семинаре приняли участие чистопольцы (Республика Татарстан) — директор колледжа О. А. Еремеева и заместитель директора по НМР Т. А. Сатунина, гость из Финляндии Юсси Силвонен, доктор наук старший научный сотрудник университета Восточной Финляндии.

В августе 2017 года Ф. М. Фадеева вошла в четвертый состав Общественной наблюдательной комиссии по общественному контролю за обеспечением прав человека в местах принудительного содержания (от Республики Карелия).

В 2018 году усилия КРОО «Чулпан» направлены на реализацию мероприятий в рамках проекта «Принять сердцем Русский

Север». Одно из ключевых событий — народный праздник Сабантуй — состоялось в августе. В Петрозаводск приехала делегация под руководством и. о. первого заместителя руководителя Исполнительного комитета муниципального образования г. Казани — начальника управления культуры Азата Абзалова. Для гостей Сабантую была подготовлена концертная программа мастеров искусств Республики Татарстан с участием одного из лучших хореографических коллективов России ансамбля танца «Казань». Представители Казани познакомили гостей праздника с национальной культурой: рассказали о традициях народа, народных промыслов и продемонстрировали, как готовятся блюда татарской традиционной и современной кухни, показали музыкальные инструменты. Участники праздника постигали уроки на кулинарных мастер-классах по приготовлению татарских блюд, в национальных спортивных играх: бой горшков, бег в мешках, бег с яйцом в ложке, перетягивание палки и других.

«Чулпан» принимает участие в городских и республиканских событиях: празднике «Калакунда», фестивале культур «Многонациональная Карелия» (организатор ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»), выступает на радио. Традиционными стали выезды в муниципальные районы республики, где на базе школ, библиотек проходят «Уроки дружбы» и «Этночасы», «Уроки мира». Живой интерес у аудитории вызывает участие в мероприятиях юных активистов «Чулпан», например, пятилетняя Амина Махмудярова, победительница международных соревнований по фигурному катанию на кубок «Минск-Арена 2018», с удовольствием читает стихи Габдуллы Тукая, а Саша Соловьевич исполняет татарский танец.

Волонтеры и добровольцы «Чулпан» выезжали на мероприятия, организованные при участии исполнительного коми-

тета Всемирного конгресса татар: женские форумы, федеральный сабантуй в г. Новгороде, г. Астрахани, мастер-классы по приготовлению национальных блюд в г. Казани, шестой съезд Всемирного конгресса татар (г. Казань), молодёжные форумы.

Огромная благодарность активистам КРОО «Чулпан», тем, кто вносят свой вклад в развитие и популяризацию культуры татарского народа: Р. Ш. Нургалиеву, И. П. Фадееву, М. И. Махмудярову, Ильсие и Александру Зиннатулиным, Иркену и Рашиду Мухаметшиным, М. А. Садретдиновой, Е. Р. Сапегиной, Л. Т. Галиевой, Р. Х. Хафизову.

Известные татары Карелии

АЮКАЕВ Ренат Исхакович — профессор, доктор технических наук, заведующий кафедрой водоснабжения, водоотведения и гидравлики факультета промышленного и гражданского строительства ПетрГУ, директор НПФ «Чистая вода», заслуженный деятель науки РК.

ДЕРЖАВИН Гавриил Романович — губернатор Олонецкого края (май 1784 — октябрь 1785), его предки из обедневшего дворянского рода татар.

МУЛЛИНА Эльвина — солистка Музыкального театра Карелии, заслуженная артистка Республики Карелия.

РЕХМУКОВ Фарид Измайлович — заслуженный архитектор РСФСР; его проекты — здания Законодательного Собрания Республики Карелия, павильона Карелии на ВДНХ в Москве.

САБИРОВА Рауза Лукмановна — заслуженная артистка Карелии, отдавшая сцене Музыкального театра Карелии тридцать пять лет из своей сорокалетней творческой жизни.

У К Р А И Н Ц Ы

У К Р А І Н Ц І

Украинцы — основное население Украины — 37,5 млн человек. Относятся к восточным славянам. Украинцы вместе с родственными русскими и белорусами относятся к восточным славянам, включают полесские этнографические группы (полищуки) и ряд западноукраинских этнографических групп (бойки, гуцулы, лемки). Историческим центром становления украинского народа было Среднее Поднепровье — Киевщина, Переяславщина, Черниговщина. Важную роль в этногенезе украинцев сыграли галицко-волынские земли, ставшие наиболее процветающей и заселенной частью украинских земель.

Предки украинцев — славянские племена полян, древлян, тиверцев, северян, уличей, волынян (дулебов) и белых хорватов — наряду с другими племенами вошли в состав средневекового восточнославянского государства — Киевской Руси (IX–XII вв.), а позднее, после его распада — в Галицко-Волынское княжество (XII–XIV вв.), Переяславское княжество, Киевское княжество, Черниговское княжество.

Начиная с XIV века территория, где складывался украинский этнос, оказалась разделённой между Литвой (Великим княже-

ством Литовским, Русским и Жемойтским), Польшей и Молдавией. С конца XV века начались набеги утвердившихся в Северном Причерноморье татарских ханов, сопровождавшиеся массовым пленением и угоном жителей. Немалую роль в истории современной Украины сыграли казачество и созданное им в нижнем течении Днепра административно-военное образование XVI–XVIII вв. Запорожская Сечь.¹⁴

Национальный костюм украинцев

Национальный костюм украинцев¹⁵ используется с древних времён и до наших дней. Имеет заметные особенности в зависимости от конкретного региона, особенно в Карпатах.

Традиционный мужской костюм украинцев имеет большое сходство с другими восточнославянскими — русским и белорусским. Основу мужской одежды составляют рубаха, шитая из конопляного или льняного полотна, и суконные (шерстяные) штаны. Рубаха, надеваемая на тело, часто служит и верхней одеждой. Отличительной особенностью мужской украинской рубахи является разрез спереди (пазушка), украшенный вышивкой. Рубаху застегивают или завязывают у ворота с помощью пуговиц или тесёмок. Украинские мужчины в большинстве регионов носят рубаху, заправляя её подол в штаны; в этом также просматривается отличие от способа ношения рубахи у русских и белорусов — поверх штанов, что объясняется заимствованиями украинцев от восточных кочевых народов.

¹⁴ Подробнее см.: Горленко В.Ф. Украинцы// Народы и религии мира. Энциклопедия. М. 1998. С. 568 – 570.

Штаны украинцы закрепляли на теле с помощью шнурка или ремня (укр. очкур, гачник), его украинцы носили с пряжкой. Украинские штаны, особенно штаны казаков, отличались очень большой шириной. Штаны шили из холста или сукна. Украинские гуцулы украшали нижний край красных суконных штанов с изнанки вышивкой светло-жёлтыми и зелёными шерстяными нитками. Вышитые концы штанин всегда отгибали наверх.

Женский традиционный костюм украинцев имеет множество локальных вариантов. Этнографические особенности историко-культурных районов Украины в одежде проявились в силуэте, крое, отдельных частях одежды, способах её ношения, цветовом декоре, украшениях. Архаичные элементы одежды более всего сохранялись в Полесье; классической украинской считается одежда Среднего Приднепровья; в южных регионах Украины наблюдалось взаимовлияние традиционной одежды различных народов; в костюме населения Подолья заметно этнокультурное взаимодействие украинцев с молдаванами, а в северо-западных — с поляками; своими особенностями характеризовалась и одежда украинских горцев. Женщины носят длинные юбки, рубахи и венки.

Национальный праздник Меланки

В украинской народной традиции два праздника объединились в Щедрый вечер или праздник Меланки. Отмечается он во многих частях Европы под близким национальным названием — в Украине, Белоруссии, Польше, Литве, Латвии, Эстонии, Испании, Португалии, Норвегии, Дании, Швеции, Финляндии и Великобритании.

Ещё с самого утра хозяйки берутся готовить главное обрядовое кушанье — кутью. В неё уже позволяет добавить сливочное масло: ведь пост миновал, поэтому на стол подают различные скромные блюда. Остальные ингредиенты щедрой кутти — такие же, как и для богатой. Ведь все они имели определённое сакральное значение, символизируя благополучие, достаток и богатство наступающего года. Вечер накануне Старого Нового года, 13 января, — настоящая мистерия древних обрядов, традиций и веселья. В народе его называют Щедрым вечером или Меланкою. Церковь в этот день почитает память преподобной Мелании.

Одна из самых популярных традиций сохранилась и до наших дней: чтобы уладить какой-либо конфликт, соседи идут друг к другу мириться, принося в дар немного своей кутьи, чтобы «Новий рік зустріти в мірі і злагоді». Кроме кутьи, по традиции пекут оладьи и блины на молоке, пекут пироги и вариат вареники с творогом — это угождение для тех, кто придут щедровать и посеять следующим утром. Довольно часто щедровать собирались небольшие группы девушек, и в их исполнении щедрівки звучали ещё выразительнее. По традиции ритуалы Щедрого вечера завершались символическим сожжением снопа — дідуха, которому отводилось почётное место на покути от самого Святого вечера и до Нового года.

Обряд украинской свадьбы

Сватовство — обязательный предсвадебный обычай. В сватовстве главную роль играет сваха, с помощью которой родители парня приглядели и выбрали для него будущую жену. Сваха отправлялась в дом к девушке и нахваливала все

достоинства потенциального жениха. Только после того как родители девушки давали «добро», сватовство могло окончиться свадьбой.

Знакомство будущих родственников происходило на смотринах, на которых обе заинтересованные стороны рассматривали возможность женитьбы своих детей. Основными задачами на смотринах являлись:

- оценивание финансовых возможностей жениха для содержания будущей жены;
- рассматривали организационные вопросы проведения свадьбы, величину материальных вложений на проведение свадьбы, количество приглашённых гостей.

Так как смотрины проводились в доме жениха, родители жениха накрывали стол с богатым угощением. Провести свадьбу по украинским обычаям не составляет труда, так как украинские и русские свадебные обряды происходят на одной основе — православной вере.

Вместо современных мальчишников и девичников свадьбе предшествовал обычай ритуального плача. Когда в доме невесты собирались подруги и родственники, начинались стенания и вопли о том, что девушка покидает отчий дом и переселяется в новую семью. Пугала девушку неизвестность — что её ждёт в новой семье, как она уживётся со свекровью?

Накануне свадьбы замужние женщины семьи невесты и жениха пекли свадебные караваи, которыми обменивались жених и невеста. Для жениха и невесты свадьба начиналась по отдельности. Жених должен был пройти испытание, которое ему устраивали подруги невесты, и щедро откупиться от подруг.

Украинская кухня. Рецепт чесночных пампушек

Украинская кухня отражает характер этого народа: она щедрая, любит всего побольше и мало думает о фигуре.

Национальное украинское блюдо — пампушки. Это маленькие хлебцы, которые бывают как сладкими, так и несладкими, как с начинкой, так и без неё. К борщу хороши чесночные пампушки.

Ингредиенты для чесночных пампушек:

для теста:

1 ч. ложка без горки сухих дрожжей;
2 ст. ложки растительного масла;
1 стакан воды (объемом 250 г);
1–2 ч. ложки сахара;
2–2,5 стакана пшеничной муки;
1/2 ч. ложки соли;

для чесночной заливки:

5 зубчиков чеснока;
2 ст. ложки растительного масла;
1/4 ч. ложки соли.

Для приготовления пампушек нужно просеять пшеничную муку, взять от неё одну четвёртую часть, развести с дрожжами и тёплой водой. Это опара. Её следует поставить в тёплое место. Когда опара увеличится в объёме в два раза, следует досыпать в неё оставшуюся муку, ввести масло, растворённые в небольшом количестве воды соль и сахар, хорошоенькo размешать. Тесто поставить в тёплое место ещё на два часа.

Готовое тесто разделить на кусочки весом примерно по 30 г, сформировать из них шарики и разложить на противне. Расстояние между пампушками должно быть не меньше, чем сами

булочки. Противень снова поместить в тепло для расстойки на 15–20 минут. Подошедшие, то есть увеличившиеся в объёме пампушки можно отправлять в печь (горячую духовку). Через 7–8 минут они будут готовы. Готовые пампушки смазать пастой из чеснока, перетёртого с солью и маслом, и подать к борщу.

Украинские поговорки, пословицы, загадки¹⁶

Пословицы

Або пан, або пропав! (Или пан, или пропал!)

Аби цвіт, а ягідки будуть. (Были бы цветы, а ягодки будут.)

З вовками жити — по вовчому вити. (С волками жить — по-волчьи выть.)

Поговорки

Аби день переднювати та ніч переночувати. (Только бы день передневать и ночь переночевать.)

Вареники-хваленики, усі вас хвалять, та не всі варять. (Вареники-хваленики, все их хвалят, да не все их варят.)

Загадки

На ночь два оконца сами закрываются, а с восходом солнца сами открываются.

(Глаза)

Сижу на дереве,
Кругла как шар,
Красна как кровь,
Сладка как мёд.

(Вишня)

¹⁶ <http://detochki-domu.ru/poslovitsyi-na-ukrainskom-yazyike-s-perevodom-na-russkiy/>

Об организации



Карельская республиканская общественная организация «Общество украинской культуры «Калина»

Руководитель: Рукавишникова Светлана Владимира

Дата регистрации: 18 июня 2001 года

Контакты: e-mail: rukavishnikovasveta@yandex.ru
тел.: 8 911 434 40 95

Цели и задачи:

- объединение украинской диаспоры,
- создание условий для развития украинской культуры, украинского языка,
- пропаганда украинской культуры.

Методы достижения поставленных целей и задач: изучение украинского языка, организация концертов, литературно-музыкальных вечеров, диспутов, праздников, прием гостей.

Основной сферой деятельности являются: сохранение духовно-нравственных ценностей и культурных традиций народов, проживающих в Республике Карелия; организация литературно-музыкальных вечеров, концертов, диспутов, проведение национально-культурных праздников, изучение украинского языка; реализация проектов, направленных на сохранение этнокультурного духовного наследия народов республики, на обмен опытом по формированию межнационального, межконфессионального и межкультурного диа-

лога; активное сотрудничество с библиотеками Петрозаводска и районами Карелии.

По инициативе КРОО «Общество украинской культуры «Калина» созданы творческие коллективы, которые работают при Республиканском Центре национальных культур Министерства культуры Республики Карелия:

- народный коллектив хор «Українська пісня» работает с октября 1994 года, художественный руководитель — заслуженная артистка Карелии, заслуженный работник культуры РФ Клара Стасюк, концертмейстер — Денис Городничин (Игорь Лавренчук, Дмитрий Степанов);
- детский коллектив «Украинские ласточки» работал с октября 2001 года по декабрь 2011 года, художественный руководитель — Валентина Соболевская, постановщик танцев — Татьяна Сибелева.

С 2001 по 2010 год общество шефствовало над образцовым детским фольклорным коллективом «Земелюшка», с 2012 года сотрудничает с фольклорным ансамблем «Живая водица» (Медвежьегорск), художественный руководитель — Наталья Шепелева.

За прошедшие 25 лет менялось название нашего общества, менялся состав руководства. Активность организации с каждым этапом ее развития возрастала (несмотря на не очень простые отношения с Украиной), мы надеемся, так и будет впредь. Активных членов общества — десятки, участников мероприятий — сотни, а украинцев в Карелии — тысячи.

В нашем обществе, как во всех общественных организациях, всегда и всё делается только на общественных началах, только на энтузиазме. Не единожды для реализации какого-

либо замысла члены правления и общества сбрасывались и вкладывали личные средства из своих небогатых зарплат и пенсий. Значит, нам всем это нужно, значит, в этой работе был и есть смысл нашей жизни, удовлетворение духовных потребностей.

Всегда нам на помощь приходят Министерство национальной и региональной политики Республики Карелия, отдел по общественным связям Петрозаводской городской Администрации, центр национальных культур и народного творчества Республики Карелия и вы, наши дорогие друзья, коллеги и партнёры.

Известные украинцы Карелии

ЗВИР Владимир Григорьевич — врач-офтальмолог, заслуженный врач Республики Карелия, заслуженный врач Российской Федерации, в 2005 году награждён Орденом Дружбы.

ФАРТУШНЫЙ Виталий Петрович — заслуженный артист Карелии, заслуженный деятель искусств Украины, профессор консерватории.

ОСТАПЧУК Александр Степанович — бывший военком Петрозаводска, солист хора «Украинская песня».

БЕЛОСТОЦКИЙ Ефим Исаевич — украинский советский скульптор, его работа — памятник Карлу Марксу и Фридриху Энгельсу в Петрозаводске.

ПЯТИБРАТ Орест Александрович — солист хора, лауреат международного конкурса фестиваля «Москва — город мира» (2011).

Э С Т О Н Ц Ы

E E S T L A S E D

Э

стонцы относятся к прибалтийско-финской группе финно-угорских народов, основное население Эстонии. Численность – 909,3 тыс. человек.¹⁷

Эсты сформировались в Восточной Прибалтике на основе смешения пришедших с востока в 1-м тысячелетии до нашей эры финно-угорских племён и древнего аборигенного населения. Позднее они вобрали восточно-финно-угорские, балтские, германские и славянские элементы.

По данным переписи населения Российской Федерации 2002 года эстонцами себя считали 28,1 тыс. человек, сету — 197 и двое себя записали эстами. Живущих в городах насчитывалось 18 тыс. человек, в сельской местности проживало 10 тыс. человек. Сету больше сосредоточились в деревнях — 142 человека. Почти половина эстонцев, проживающих в России, считают эстонский язык своим родным языком. По своему характеру эстонцы интроверты и живут обособленно друг от друга.

Миграцию эстонцев в Россию можно подразделить на несколько периодов. До середины XIX в. они приезжали преиму-

¹⁷ <http://www.stat.ee/34267>

щественно в Санкт-Петербург, Псков и Новгород. В 1855–1905 годах их миграционные потоки направлялись вглубь империи на освоение малонаселенных территорий Поволжья и Урала, а в 1906–1914 годах — в Западную и Восточную Сибирь, вплоть до Сахалина.

За полвека в России возникло более 300 эстонских поселений. Они располагались в районах Петербурга, Пскова и Новгорода на северо-западе России, вдоль Волги в районах Самары и Саратова, а также в Сибири, на Кавказе и в Крыму».

Национальный костюм эстонцев

Эстония — небольшая страна, но её регионы различаются как по ландшафту, так и по проявлениям духовной и материальной культуры. Местная народная одежда подразделяется географически на четыре крупные региональные группы: южная Эстония, северная Эстония, западная Эстония и острова.

В формировании местных особенностей большую роль сыграли также историческое развитие (долгое время территория Эстонии подразделялась на Эстляндию и Лифляндию с разными административными отношениями) и общение с соседними народами.

Нельзя недооценивать и консервативность крестьян, а также приписываемые одежде магические свойства.

Например, южная Эстония (Вильяндиский, Тартуский и Выруский уезды) характеризуется более консервативными настроениями. Здесь сохранилось много элементов старинной народной культуры. Мужчины предпочитали длинные штаны, рубахи и верхнюю одежду примитивного покроя.

Наряд женщины состоял из рубашки, полосатой юбки и кофты с баской (seesidega kampsun) — типичные для северной Эстонии блузки-кэйсед здесь не прижились. Замужние женщины носили отличавшиеся в зависимости от места проживания чепцы с кружевной оторочкой. Праздничной обувью были постолы.

Мульгиский кафтан (родом из Южной Эстонии, из Вильяндисского уезда), ставший одним из символов Эстонии. Это длинный кафтан, расшитый красным гарусным шнуром.

Обряд появления первого зуба у ребёнка

В эстонской народной традиции судьбоносные моменты — рождение, свадьба и смерть — были неотделимы от ритуальных действий, призванных отгонять зло и уберечься от него в дальнейшем. Переход от одной жизненной фазы к другой сопровождался определенными обрядами.

В Эстонии с этим был связан широко распространенный обычай дарить крещёному монету на зубок. Так что до этого ребёнку приходилось самому доказывать свою жизнеспособность и лично противостоять враждебным силам, и лишь затем он обретал право на существование. Появление первого зуба было подтверждением изменившегося статуса ребёнка, в честь чего младенцу на шею надевали бусы или амулет и давали имя. «На дитятю, когда у него первый зуб выходит, бусы надевают...» Женщины носили бусы как украшение повседневно до самой смерти. Считалось, что бусы — залог здоровья. Отсутствие бус воспринималось как признак бедности: если женщина не носила бусы, то к ней относились как несчастному и даже презренному существу.

Национальный праздник Küünlapäev — Сретенье Господне

В народном календаре Эстонии дата 2 февраля — это День свечей (Küünlapäev). Данный праздник посвящается «преломлению зимы пополам». На него обязательно готовят особую ритуальную еду и покупают или делают свечи.

В День свечей, согласно народным эстонским традициям, положено варить кашу и готовить блюда из свинины, женщинам следует в этот день пить красное вино и красный сок — чтобы быть здоровыми и притяжими.

Интересно, что если женщинам по обычанию положено идти в трактир, то мужчинам в День свечей предписывается оставаться дома и выполнять женскую работу.

Традиция изготавливать в этот день свечи, как и само название праздника, связана с празднованием католического Сретения, что также отмечается 2 февраля — день, когда Иисус был принесён в храм Марией и Иосифом. На Сретение свечи освещают в церкви, чтобы потом использовать их в молитвах о семейном благополучии и избавлении от болезней.

Эстонская кухня.

Рецепт десерта с творогом и ржаным хлебом

Вкусные сладкие блюда, приготовленные из зачерствевшего хлеба, можно найти в кухнях многих народов. В Эстонии в подобных рецептах часто используется ржаной хлеб.

Ингредиенты для десерта с творогом и ржаным хлебом:

100 г сливочного масла;

300 г ржаного хлеба;

3 ст. ложки сахара;
 2 ч. ложки корицы
 5 ч. ложек яблочного варенья или пюре;
 для творожной начинки:
 200 г творога;
 200 г сметаны;
 5 ст. ложек сахара;
 1 ч. ложка ванильного сахара.

Измельчить чёрствый ржаной хлеб в кухонном комбайне или натереть его на крупной тёрке и затем обжарить на сливочном масле. Перемешать его с сахаром и корицей и хорошо остудить. Смешать творог со сметаной и сахаром.

В двухлитровое стеклянное блюдо и выложить в него слой ржаного хлеба, затем слой варенья и в конце творожную массу.

Продолжать выкладывать слои в указанной последовательности. Последним должен быть слой ржаного хлеба.

Десерт можно подавать сразу или оставить в холодильнике на несколько часов.

Эстонские поговорки, пословицы, загадки

Пословицы

Барин и волк — одно и то же.
 Барский ребёнок и лисёнок оба красивы, когда они маленькие.
 Женщина без деток, как дерево без веток.

Поговорки

Балуешь ребёнка, вырастишь медведя.
 Баня без веника и суп без соли ничего не стоят

Беда не так велика, как позор.

Загадки

Ночью киш카, днем колбаса?

(Чулок)

Одна дверь в пять горенок ведет?

(Перчатка)

Четыре лошади в конюшне, а одна вокруг бегает?

(Хозяйка вяжет на спицах носок)

Об организации



Карельская региональная общественная организация «Общество дружбы с Эстонией «Очаг»

Руководитель: Рябикова Елена Николаевна

Дата регистрации: 29 декабря 2005 года

Контакты: e-mail: ochag_est@inbox.ru

тел.: 8 905 299 28 80

Деятельность КРОО «Очаг» — это сохранение и развитие языка и традиционной культуры своего народа, реализация общественно значимых проектов и программ.

В 1997 году «Форум переселенческих организаций» (г. Москва) включил «Очаг» в проект ТАСИС «Укрепление и развитие сети переселенческих организаций».

- 1998 — проект «В защиту себя».

- 2001 — проект «Укрепление инфраструктуры организации». Открытие «Центра социальной адаптации» в микрорайоне Сулажгора.
 - 2003 — проект «Искусство видеть мир».
 - 2004 — проект «Что можем мы с соседями».
 - 2005 — проект «Мой бывший враг — мой лучший друг».
 - 2006 — проект «Завтра зависит от тебя».
 - 2007 — проект «Под звездами Карелии».
 - 2008 — проект «Приглашение в семью».
 - 2011 — проект «Время, отпущенное судьбой», реализован в рамках долгосрочной муниципальной целевой программы на 2009–2011 годы «Петрозаводск — территория толерантности».
 - 2011 — проект «Багаж переселенца». Цель проекта — вернуть, поведать людям их собственную историю, собрать и опубликовать воспоминания об исторической родине и свои ощущения новой родины членов национальных общественных организаций, действующих на территории Петрозаводска.
 - 2012 — «Дорога во времени». Цель проекта — вызвать познавательный интерес у детей удаленных микрорайонов к светлым и славным страницам своей малой родины — Сулажгоры и Соломенного.
 - 2013 — проект «Спасибо деду за Победу».
 - 2013 — проект «Сулажгора — район без конфликтов».
 - 2014 — проект «Музей в чемодане». Цель: создание «музея на колёсах» — визитная карточка НКО.
 - 2015 — проект «Узелок на память». Цель проекта — создание визитной карточки каждого благополучателя.
 - 2015 — проект «Визитная карточка НКО».

- 2016 — проект «Встречи у очага». Цель — упрочение российского самосознания и духовной общности среди населения г. Петрозаводска.
- 2017 — проект «Растопить лёд недоверия». Цель — создание дружеских доверительных отношений с людьми, проживающими на территории Эстонии и Карелии.

Известные эстонцы Карелии

КАРМА Юрий Юханович — архитектор, его проекты — парк на р. Лососинке (от стадиона «Спартак» до железнодорожного моста), Приозерный парк на набережной Варкауса, скверы у памятников Пушкину и Шотману, у танка на Первомайском проспекте, парк Победы — на участке между ул. Свердлова и пр. Ленина, парк в долине р. Неглинки между Первомайским проспектом и улицей Антикайнена и пр.

КЕРТ Георгий Мартынович — участник Великой Отечественной войны. Кавалер ордена Отечественной войны I степени, доктор филологических наук, заведующий сектором языкоznания в Институте языка, литературы и истории КНЦ, заслуженный деятель науки КАССР и РСФСР, награждён медалью ордена «За заслуги перед Отечеством» II степени.

СЫСТРА Юло Йоаннович — кандидат геолого-минералогических наук, один из основателей национального парка «Паанаярви», награжден медалью «Ветеран труда».

УНТ Вальтер Янович — участник Великой Отечественной войны, научный сотрудник Института леса КНЦ РАН, заслуженный изобретатель и рационализатор Карельской АССР.

Список литературы

Рафик Григорян. «Мудрость народов Эстонии». Издательство auMax O Ü, Таллинн. 2014;

Тамярв, Марет. «Эстонский народный костюм». Издательство «КПД», Таллинн. 2001;

«Эстонская кухня» под ред. Лии Виркус. Издательство АО Ajakirjade Kirjastus, Таллинн. 2010.

ПРИЛОЖЕНИЕ

Численность народов в России и Республике Карелия согласно Всероссийской переписи населения (2010)

№	Наименование этноса	Численность в России	Численность в Карелии
1.	Украинцы	1 927 988	12 677
2.	Татары	5 310 649	1 888
3.	Поляки	47 125	1 849
4.	Азербайджанцы	603 070	1 793
5.	Армяне	1 182 388	1 606
6.	Евреи	156 801	474
7.	Грузины	157 803	437
8.	Марийцы	547 605	242
9.	Эстонцы	17 875	156

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ФОРМИРОВАНИЕ НАЦИОНАЛЬНЫХ МЕНЬШИНСТВ В КАРЕЛИИ.....	6
АЗЕРБАЙДЖАНЦЫ	11
Национальный костюм азербайджанцев	12
Национальный праздник Новруз.....	13
Обряд гостеприимства	14
Азербайджанская кухня. Рецепт Каурма-плова	15
Азербайджанские пословицы, поговорки, загадки	17
Об организации. Карельская региональная общественная организация Общество национальной культуры	
Азербайджанцев «Одлар Юрду»	18
Известные азербайджанцы Карелии	21
АРМЯНЕ	22
Национальный костюм армян.....	22
Национальный праздник Вардавар	24
Обряд рождения ребенка.....	25
Армянская кухня. Рецепт арисы.....	26
Армянские пословицы, поговорки, загадки	27
Об организации. Карельская региональная общественная организация «Национально-культурная автономия армян»	27
Известные армяне Карелии.....	29
ГРУЗИНЫ	31
Национальный костюм грузин	32
Национальный праздник Мцхетоба — Светицховлеба	33
Обряд гостеприимства	34
Грузинская кухня. Рецепт чурчхелы	35
Грузинские пословицы, поговорки, загадки	36
Об организации. Общество грузинской культуры.....	37
Известные грузины Карелии	38
	105

ЕВРЕИ	39
Национальный костюм евреев.....	40
Национальный праздник Рош ха-Шана	41
Обряд Хупы	42
Еврейская кухня. Рецепт форшмака.....	43
Еврейские пословицы, поговорки, загадки	45
Об организации. Региональная общественная организация	
Еврейская национально-культурная автономия	
Республики Карелия (РЕНКА).....	45
Известные евреи Карелии	47
МАРИЙЦЫ	49
Национальный костюм марийцев	49
Национальный праздник Шорыкйол (Овечья нога).....	50
Марийские обряды	52
Марийская кухня. Рецепты трёхслойных блинов (коман мелна)	
и картофельных пельменей.....	53
Марийские поговорки, пословицы, загадки.....	55
Об организации. Карельская региональная	
общественная организация сохранения наследия	
«Марийцы Карелии».....	56
Известные марийцы Карелии	58
ПОЛЯКИ	59
Национальный костюм поляков	60
Национальный праздник День Всех Святых	62
Обряд рождения ребенка.....	64
Польская кухня. Рецепт бигуса по-польски	64
Польские пословицы, поговорки, загадки.....	66
Об организации. Региональная национально-культурная	
автономия поляков Карелии «Карельская Польния».....	66
Известные поляки Карелии.....	69
ТАТАРЫ	71
Национальный костюм татар.....	72
Национальный праздник Сабантуй.....	73

Обряд татарской свадьбы.....	75
Татарская кухня. Рецепт чак-чака и перемечей	76
Татарские пословицы, поговорки, загадки.....	78
Об организации. Карельская региональная общественная организация «Общество татарской культуры «Чулпан»	79
Известные татары Карелии.....	84
 УКРАИНЦЫ.....	85
Национальный костюм украинцев	86
Национальный праздник Меланки.....	87
Обряд украинской свадьбы	88
Украинская кухня. Рецепт чесночных пампушек	90
Украинские пословицы, поговорки, загадки.....	91
Об организации. Карельская республиканская общественная организация «Общество украинской культуры «Калина»	92
Известные украинцы Карелии.....	94
 ЭСТОНЦЫ	95
Национальный костюм эстонцев.....	96
Обряд появления первого зуба у ребёнка	97
Национальный праздник Küünlapäev — Сретенье Господне	98
Эстонская кухня. Рецепт десерта с творогом и ржаным хлебом	99
Эстонские пословицы, поговорки, загадки	100
Об организации. Карельская региональная общественная организация «Общество дружбы с Эстонией «Очаг» («Kolle»).....	100
Известные эстонцы Карелии	102
 ПРИЛОЖЕНИЕ	
Численность народов в России и Республике Карелия согласно Всероссийской переписи населения (2010).....	104

Общественно-политическое издание
СЕРДЦЕМ ПРИНЯТЬ РУССКИЙ СЕВЕР

Редактор —

Корректор — Наталья Гурецкая

Специальная фотосъёмка — Виталий Голубев

Фото на обложке — Александр Коломыцев

Текстовые материалы и фотографии для издания представлены
национальными общественными объединениями Республики Карелия

Подписано в печать ??,11,2018. Формат 60x90/12.

Усл. печ. л. . Заказ №

Издано: ООО «Издательство «Острова»
185035, г. Петрозаводск, ул. Кирова, 5, оф. 204а
тел. (8142) 63-26-89
e-mail: izostrova@gmail.com
<http://izostrova.karelia.ru>

Отпечатано: ФГУП «Издательство «Наука»
(Санкт-Петербургский филиал ФГУП «Издательство «Наука»)
199034, г. Санкт-Петербург, 9-я линия В. о., д. 12